TEFAL400_NoticeVitaCuisine_8L_NC00015055_TEAL400_NoticeVitacuisine_GB 01/02/10 14:5

FR p. 2 - 9

NL p. 10 - 17

DE p. 18 - 25

IT p. 26 - 33

DA p. 34 - 41

SV p. 42 - 49

NO p. 50 - 57

FI p. 58 - 65

JPM & Associés • marketing-design-communication • 02/2010 • Ref. NC00015055

TEFAL400_NoticeVitaCuisine_8L_NC00015655_TEAL400_NoticeVitacuisine_GB 01/02/10 14:5

Tefal®

VITACUISINE COMPACT

FR

NL

DE

IT

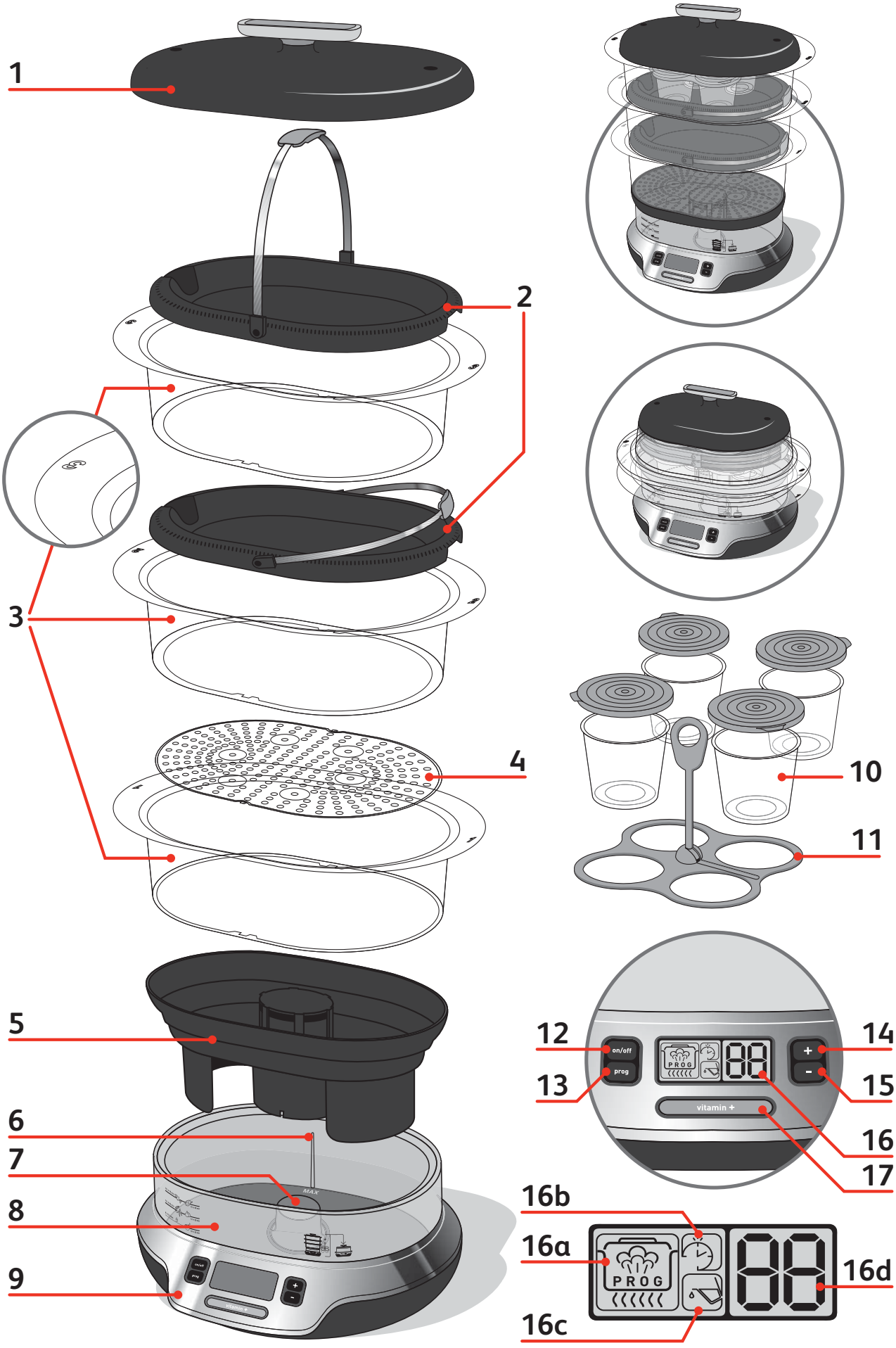
DA

SV

NO

FI

www.tefal.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
16a
16b
16c
16d
on/off
prog
vitamin +
PROG

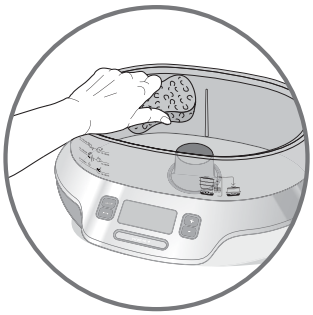


fig. 1

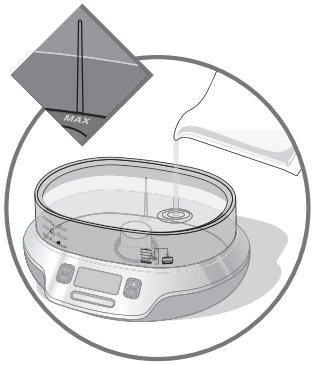


fig. 2

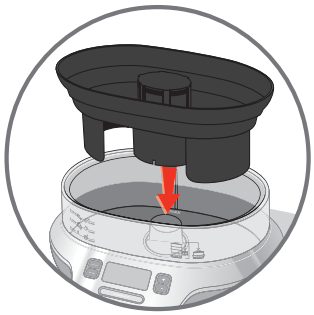


fig. 3

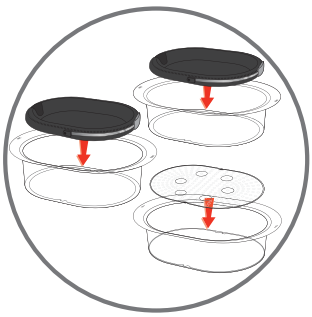


fig. 4

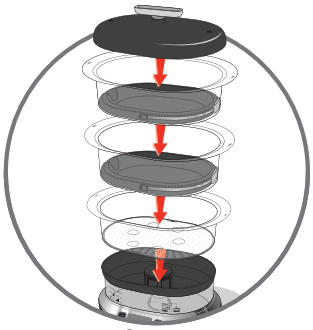


fig. 5

fig. 6

fig. 7

fig. 8

fig. 9

fig. 10

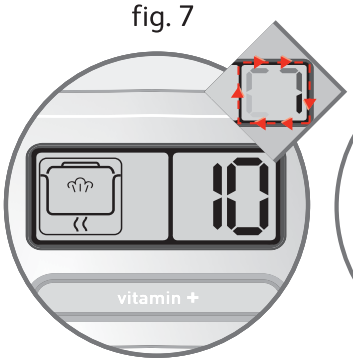


fig. 11

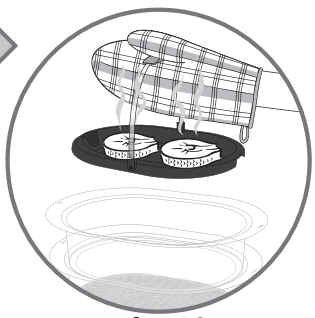


fig. 12

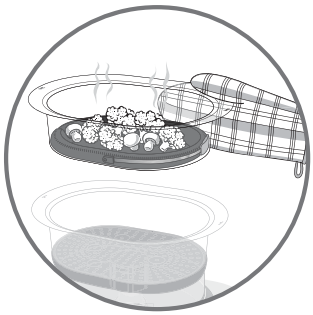


fig. 13

fig. 14

fig. 15

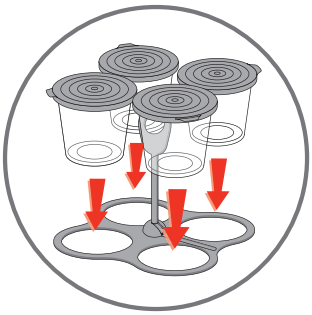


fig. 16

fig. 17

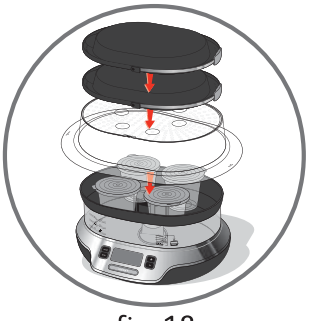


fig. 18

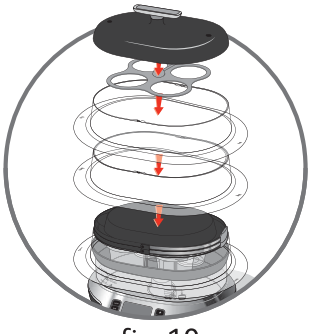


fig. 19

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
  Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état réliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci ou son cordon est défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
  Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
- Toujours débrancher l'appareil :
  - aussitôt après utilisation,
  - pour le déplacer,
  - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et les bols vapeur.
- Si une de vos verrines est ébréchée, il est conseillé de ne plus l'utiliser.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible :** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe :** si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

1. Couvercle
2. Plateaux
3. Bols
4. Fond amovible
5. Récupérateur à jus
6. Indicateur niveau d'eau intérieur
7. Élément chauffant
8. Réservoir à eau
9. Base électrique
10. Verrines et couvercles
11. Accessoire verrines
12. Touche on/off
13. Touche programme
14. Touche +
15. Touche –
16. Écran LCD
  a. Fonction cuisson
  b. Fonction horloge
  c. Fonction manque d'eau
  d. Timer
17. Touche "vitamin +"

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - fig. 1.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

N'immergez pas la base électrique.

Remplissez le réservoir à eau

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir. Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir au niveau maximum avant la mise en marche.

- Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig. 2.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig. 3.
- Placez le fond amovible dans le bol 1 et les plateaux dans les bols 2 et 3 si nécessaire - fig. 4.
- Placez les bols 1 – 2 et 3 et le couvercle - fig. 5.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

Cuisson

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil : un bip retentit et s'affiche - fig. 6.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes .
- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et – (Maxi 60) - fig. 7.
- 5 sec. après (ou un appui court sur la touche on/off) le produit démarre en cuisson. La touche "vitamin +" est allumée, le pictogramme cuisson s'affiche - fig. 8.
- Lorsque la cuisson est démarrée vous pouvez changer à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou – - fig. 7.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.

Un appui prolongé sur la touche + ou – vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

Utilisez la touche "vitamin +"

Après quelques minutes de cuisson vous pouvez arrêter manuellement le programme "vitamin +" en appuyant sur la touche allumée - fig. 9.

- Votre appareil est équipé d'une touche "vitamin +" qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson la touche s'allume. Cette fonction permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit de vapeur plus important.
- La touche "vitamin +" s'éteint automatiquement lorsque la quantité de vapeur est suffisante pour la cuisson.
- Quand la touche "vitamin +" n'est pas allumée et si vous intervenez pendant la cuisson (mise en place d'un bol, retrait du couvercle pour vérifier la cuisson, etc.), appuyez sur la touche "vitamin +" pour compenser la perte de vapeur - fig. 9.

FR

Pendant la cuisson

- Si s'allume (+ signal sonore) - fig. 10, retirez les bols et le récupérateur à jus avec précaution en utilisant des protections, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau maximum. L'appareil continuera automatiquement la cuisson.

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson. Utilisez des protections.
S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

Départ différé

Possibilité à tout moment de changer le temps de départ différé.

- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et – (maxi 60) - fig. 7.
- Appuyez sur la touche Prog - fig. 14. Le pictogramme programmation s'affiche et l'horloge clignote.
- Sélectionnez le temps au bout duquel la cuisson devra être terminée - fig. 7 (avec une augmentation par 15 min puis par heure).
- Après 5 sec. le départ différé est engagé et l'horloge disparaît. Un bruit correspondant à la chauffe peut alors se faire entendre quelques secondes.
- A la fin du décompte du temps le produit se met en mode cuisson automatiquement.

Maintien au chaud

- Un signal sonore retentit à deux reprises lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et le pictogramme maintien au chaud est affiché - fig. 11.
- Le temps écoulé de maintien au chaud (depuis la fin de cuisson) est affiché.

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf arrêt si vous le désirez.

Retirez les aliments

Utilisez des protections pour manipuler les bols, les poignées et le couvercle.

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les plateaux et les bols à l'aide des poignées - fig. 12 et 13.
- Servez les aliments.

Arrêt du produit

- Un appui sur la touche on/off arrête le maintien au chaud - fig. 15.
- Un second appui met l'appareil en veille .
- Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint .
- Débranchez l'appareil.

Si vous souhaitez éteindre votre appareil alors qu'il est en alerte "manque d'eau", deux appuis sur la touche on/off sont nécessaires.

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Frais entier	350 g	20 min	2 blancs de poulet dans plateau
	Petits morceaux	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	2	36 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc	Frais	700 g	38 min	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau	Frais	500 g	14 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	
	Francfort	10	10 min	

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	15 min	
	Surgelés	370 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	
Poissons entiers	Frais	600 g	25 min	
Moules	Fraîches	1 kg	20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	

Légumes

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	2	55 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Pommes de terre Bintjes	Fraîches	600 g	20 min	Couper en morceaux
Pommes de terre Rattes	Fraîches	600 g	20 min	
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	
Brocolis	Frais	500 g	18 min	En morceaux
	Surgelés	500 g	18 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	En morceaux
Champignons	Frais	500 g	22 min	Entiers
Chou-fleur	Frais	1 moyen	19 min	En morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	Emincer
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	Remuer à mi-cuisson
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	35 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincer finement
Maïs entier	Frais	500 g	45 min	
Mange tout	Frais	500 g	35 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	Ecossés
	Surgelés	400 g	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	15 min	Couper les tiges vertes

Riz

Aliment	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Pour une verrine de riz long blanc ou basmati	30 g	70 ml	20 min	Bien laver le riz avant la cuisson. Placer le riz et l'eau froide dans la verrine sans le couvercle. Utiliser le panier vapeur n° 3

Fruits

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	25 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Bananes	Fraîches	4	15 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	20 min	Quartiers

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Eviter de serrer les aliments dans les bols. Laisser de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mixer des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Eviter d'ouvrir trop souvent le couvercle, pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utiliser un type de film préconisé par les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliment doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments ou dans le réservoir à eau.
- Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons, faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols et les verrines en cours de cuisson.

Verrines

Pour préparer des verrines

Vous avez la possibilité de préparer des recettes de verrine, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles. Mettre la préparation dans les verrines, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes. Fermez les verrines, si besoin à l'aide des couvercles. Placez les quatre verrines dans l'accessoire - fig.16. Prendre l'accessoire par sa poignée et le placer dans le bol - fig. 17.

Les verrines doivent toujours être mises dans le bol supérieur sous le couvercle

FR

Pour retirer les verrines

Utilisez des protections. Retirez le couvercle par sa poignée. Retirez les verrines à l'aide de la poignée de l'accessoire. Enlevez les verrines de l'accessoire et retirez les couvercles (si votre recette a nécessité les couvercles). Si nécessaire vous pouvez refroidir vos verrines en les trempant dans l'eau froide. Dans ce cas utilisez l'accessoire avec la poignée. Attendez que les verrines soient à température ambiante pour les conserver au réfrigérateur. Servez les verrines.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

N'immergez pas la base électrique.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Détartrez votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement

- Rangez les verrines fermées dans le récupérateur à jus.
- Retournez le bol 1 sur la base.
- Placez les plateaux sur le bol 1 - fig. 18.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base. Placez le support verrines. Posez le couvercle au-dessus - fig. 19.

Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.

Veiligheidsadviezen

Veiligheidsrichtlijnen

- Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij. Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening. Voor uw veiligheid voldoet dit toestel aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, …).
- Controleer of de spanning van het net overeenstemt met deze aangegeven op het toestel (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het toestel indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.
- Plaats het toestel niet vlakbij een warmtebron of in een warme oven, het kan daardoor ernstig beschadigd raken.
- Gebruik een stabiel, vlak werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Laat het toestel nooit onbewaakt werken. Niet binnen het bereik van kinderen houden.
- Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel.
  Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het toestel altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengdraad. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een verlengdraad in goede staat gebruiken die geaard is en aangepast aan het vermogen van het toestel.
- Ontkoppel het toestel nooit door aan het snoer te trekken.
  Gebruik het toestel niet indien:
  - het toestel zelf of het snoer defect is,
  - het toestel gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont.
  In dat geval moet het toestel naar een erkend servicestation in uw buurt worden gestuurd.
  Demonteer het toestel nooit zelf.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- **Er kunnen brandwonden ontstaan indien men de warme oppervlakken van het toestel, het warme water, de stoom of de voedingsmiddelen aanraakt.**
- Ontkoppel het toestel steeds:
  - meteen na gebruik,
  - om het te verplaatsen,
  - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt.
- Dompel het toestel nooit onder in water!
- Zet het toestel niet in de buurt van een muur of kast. De stoom kan de elementen ervan immers beschadigen.
- Verplaats het toestel niet wanneer het vloeistoffen of warme voedingsmiddelen bevat.
- Dit toestel werd ontworpen voor louter huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, onaangepast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant. Dit toestel werd niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, die niet gedekt worden door de garantie:
  - in keukenhoeken voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
  - in boerderijen,
  - door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter,
  - in omgevingen van het type gastenkamer.

- De gaartijden worden ten titel van inlichting gegeven.
- Raak het toestel niet aan wanneer het stoom produceert en draag beschermende handschoenen om het deksel, de rijstkom en de stoomkommen eruit te halen.
- Met problemen kunt u contact opnemen met de dienst-na-verkoop of op het internetadres: groupeseb.com.
- **Indien uw toestel voorzien is van een verwijderbaar snoer:** Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens dienst-na-verkoop.
- **Indien uw toestel voorzien is van een vast snoer:** Indien het snoer van dit toestel beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

NL

Milieubescherming

- Uw toestel is voorzien om jarenlang te werken. Indien u echter zou overwegen om uw toestel te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu.
- Vooraleer u uw toestel wegwerpt, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model).
- De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte toestellen terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.

Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

ⓘ Uw toestel bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.

➲ Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

Omschrijving

1. Deksel
2. Kookplaten
3. Stoommandjes – genummerd 1, 2 & 3
4. Afneembare basis
5. Vochtopvanger
6. Interne waterpeilindicator
7. Verwarmingselement
8. Watertank
9. Elektrisch onderstel
10. Stoomcups en deksel
11. Stoomcuphouder
12. Aan/uit-touchpad
13. Programma-touchpad
14. + Touchpad
15. – Touchpad
16. LCD-scherm
  a. Kookindicator
  b. Klok
  c. Laagwaterindicator
  d. Timer
17. ‘vitamin +’-touchpad

Gebruikersinstructies

Voor het eerste gebruik

- Reinig de watertank met een vochtige, niet-schurende spons - fig. 1.
- Was alle afneembare delen met warm water en afwasmiddel, spoel ze schoon en maak ze droog.

Dompel het elektrische onderstel nooit onder in water.

Vul de watertank

Gebruik behalve water geen kruiden, specerijen of vloeistoffen in de watertank. Zorg dat de watertank gevuld is met water tot het maximale niveau voordat u de stomer gebruikt.

- Giet koud water direct in de watertank tot het maximale niveau (1,5 liter) - fig. 2.
- Plaats de vochtopvanger op de watertank - fig. 3.
- Plaats de afneembare basis in mandje 1 en de kookplaten in de mandjes 2 en 3, indien nodig - fig. 4.
- Plaats de mandjes 1, 2 en 3 met hun basis en daarna het deksel op de juiste plek - fig. 5.
- Gebruik schoon water bij elk gebruik en controleer of de watertank tot het maximum gevuld is.

Bereiding

Kies de bereidingstijd

- Steek de stekker in het stopcontact en en zet hem aan: een signaal is hoorbaar en zichtbaar - fig. 6.
- Als er niets gebeurt, is het scherm blanco en schakelt de stomer na 2 minuten over op stand-by .
- Stel de bereidingstijd in met de + en – touchpads (max. 60min) - fig. 7.
- 5 sec. later (of door kort te drukken op de aan/uit-touchpad) begint het stomen. De 'vitamin +'-touchpad licht op en het bereidingsteken is zichtbaar - fig. 8.
- U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen nadat de bereiding is begonnen, door te drukken op de + of – touchpad - fig. 7.
- Tijdens de bereiding neemt de vermelde tijd af per minuut en vervolgens per seconde in de laatste minuut.

Door de + of – touchpad langer ingedrukt te houden, verhoogt of verlaagt u de bereidingstijd sneller.

Gebruik van de 'vitamin +'-touchpad

Na een paar minuten koken, kunt u handmatig het 'vitamin +' -programma stoppen door op de verlichte touchpad te drukken - fig. 9.

- Uw stomer is uitgerust met een 'vitamin +'-touchpad die de bereidingstijd verkort en zorgt dat alle vitamines behouden blijven.
- De touchpad licht op wanneer het koken begint. Dit zorgt voor een snellere start van het kookproces door een hoger stoomvermogen.
- Het lampje van de 'vitamin +'-touchpad gaat automatisch uit wanneer er voldoende stoom is voor het kookproces.
- Als de 'vitamin +'-touchpad niet oplicht en u het kookproces onderbreekt (bijvoorbeeld wanneer u een mandje plaatst, het deksel verwijdert om het kookproces te controleren, enz.), druk dan op de 'vitamin +'-touchpad om de verloren stoom te vernieuwen - fig. 9.

Tijdens de bereiding

- Als u een ziet (+ geluidssignaal) - fig. 10 verwijder dan voorzichtig de mandjes en de vochtopvanger met ovenhandschoenen, en voeg water toe tot het maximale niveau. De stomer zal automatisch verdergaan met het kookproces.

Raak hete oppervlakken of warm voedsel niet aan tijdens de bereiding. Gebruik ovenhandschoenen.
Als de watertank leeg is, stopt de stomer met verwarmen.

NL

Uitgestelde start

De uitgestelde starttijd kan op elk moment worden gewijzigd.

- Stel de bereidingstijd in met de + en – touchpads (max. 60) - fig. 7.
- Druk op de Prog-touchpad - fig. 14. Het programmeringsteken is zichtbaar en de klok knippert.
- Kies de tijd waarop de bereiding klaar moet zijn - fig. 7 (dit gaat per 15 min, daarna in stappen van een uur).
- 5 sec. later is de uitgestelde start in werking en verdwijnt de klok . Er klinkt dan een paar seconden lang een piepsignaal dat aangeeft dat de bereiding is ingesteld.
- Aan het eind van de uitgestelde periode schakelt de stomer automatisch over op de bereiding.

Warmhoudfunctie

- Er klinkt twee keer een piepsignaal aan het einde van de bereidingstijd.
- De warmhoudfunctie start automatisch aan het einde van het kookproces, en het warmhoudteken is dan zichtbaar - fig. 11.
- De verstreken warmhoudtijd (vanaf het einde van de bereiding) wordt getoond.

Terwijl de warmhoudfunctie in werking is, is er geen andere handeling mogelijk, behalve het apparaat stopzetten indien gewenst.

Het voedsel eruit halen

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes, de handvatten en het deksel.

- Verwijder het deksel aan het handvat.
- Verwijder de kookplaten en stoommandjes aan de handvatten - fig. 12 en 13.
- Serveer het voedsel.

Om de stomer te stoppen

- Door een keer te drukken op de aan/uit-touchpad stopt u de warmhoudfunctie - fig. 15.
- Een tweede keer drukken zet de stomer op stand-by .
- Na 1 uur in de warmhoudstand schakelt de stomer over op stand-by. Het lampje gaat uit .
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Als u de stomer wil uitschakelen wanneer de 'laagwater' indicator aanstaat, moet u twee keer op de aan/uit-touchpad drukken.

Tabel met bereidingstijden

Bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen veranderen, afhankelijk van de omvang van het voedsel, de ruimte ertussen, de hoeveelheid ervan, individuele voorkeur of de gangbare netspanning.

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes tijdens de bereidingstijd.

Vlees – Gevogelte

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Kippenborst (zonder bot)	Vers en heel	350 g	20 min	2 kippenborstjes in een stoommandje
	Kleine stukjes	450 g	17 min	
Kip drumsticks	Vers en heel	2	36 min	
Kalkoenschnitzel	Dun	600 g	24 min	
Varkensfilet	Vers	700 g	38 min	Snij in plakken van 1 cm dik
Lamsbiefstuk	Vers	500 g	14 min	
Frankfurters	Vers	10	10 min	

Vis – Schaaldieren

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Dunne visfilet (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm…)	Vers	450 g	15 min	
	Diepvries	370 g	18 min	
Vissteaks (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm…)	Vers	400 g	15 min	
Hele vis (forel, zalmforel, zeebaars)	Vers	600 g	25 min	
Mosselen	Vers	1 kg	20 min	
Garnalen	Vers	200 g	5 min	
Sint-jakobsschelpen	Vers	100 g	5 min	

NL

Groenten

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Artisjokken	Vers	2	55 min	Heel, in stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten)
Aardappelen	Vers	600 g	20 min	Gesneden in schijfjes of blokjes. Kleine nieuwe aardappelen kunnen heel gekookt worden
Asperges	Vers	600 g	17 min	
Broccoli	Vers	500 g	18 min	Kleine stronkjes
	Diepvries	500 g	18 min	
Knolselderij	Vers	350 g	22 min	In blokjes
Champignons	Vers	500 g	22 min	Heel
Bloemkool	Vers	1 medium	19 min	Kleine stronkjes
Kool (rood-groen)	Vers	600 g	22 min	In schijfjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In schijfjes
Spinazie	Vers	300 g	13 min	Halverwege bereiding omroeren
	Diepvries	300 g	15 min	
Fijne sperziebonen	Vers	500 g	35 min	
	Diepvries	500 g	35 min	
Wortels	Vers	500 g	15 min	Dunne schijfjes
Maïskolven	Vers	500 g	45 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	35 min	Heel
Prei	Vers	500 g	30 min	In schijfjes
Zoete paprika	Vers	300 g	20 min	In brede repen gesneden
Erwten	Vers	400 g	20 min	Gedopt
	Diepvries	400 g	20 min	

Rijst

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Voor een kopje witte lange korrels of basmatirijst	30 g	70 ml	20 min	Was de rijst goed voor het koken. Doe de rijst met koud water in de stoomcup zonder deksel. Gebruik stoommandje nr. 3

Vruchten

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Peren	Vers	4	25 min	Met stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten). Stoom heel of in tweeën
Bananen	Vers	4	15 min	Heel
Appels	Vers	5	20 min	In vieren

Stoomtips en -technieken

- Stop het voedsel niet te vast op elkaar in het stoommandje. Laat wat ruimte over zodat de stoom er zo goed mogelijk tussendoor kan bewegen.
- Gebruik voor het beste resultaat, stukjes voedsel van ongeveer dezelfde afmetingen (zoals aardappelen, groenten en kippenborst) zodat ze dezelfde bereidingstijd nodig hebben. De bereidingstijd wisselt naar gelang de grootte en dikte van het voedsel.
- Til het deksel niet te vaak op om het kookproces te controleren, hierdoor gaat stoom verloren en duurt de bereidingstijd langer.
- Als er voor een recept huishoudfolie nodig is, gebruik dan altijd het type dat in de magnetron kan. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming en het bederf van delicaat voedsel, zoals eiergerechten, te voorkomen. Voorkom het gebruik van zilverpapier, hierdoor duurt de stoomtijd meestal langer.
- Kies als voedsel om te stomen etenswaren die in het stoommandje passen, vooral als het in z'n geheel klaargemaakt moet worden, zoals vis.
- Etenswaren krijgen een subtiel aroma door het toevoegen van verse kruiden, schijfjes citroen of sinaasappel, knoflook of ui. Deze kunnen worden geplaatst vlak onder of bovenop het voedsel in het stoommandje.
- Om vlees, gevogelte en vis een heerlijke smaak te geven en het mals en zacht te maken, kunt u het een paar uur voor het stomen marineren. De marinade kan een eenvoudig mengsel zijn van een beetje wijn en verse kruiden, of een kruidige barbecue- of tandoorimix.
- Diepvriesgroenten kunnen nog bevroren worden gestoomd. Alle schaaldieren, gevogelte- en vleessoorten moeten compleet ontdooid zijn voor het stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd, zoals gestoomde luchtige desserts, moet u iets meer water toevoegen tijdens het stomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de mandjes of de stoomcups beetpakt tijdens of na de bereiding.

Stoomcup-recepten

Stoomcup-recepten bereiden

U kunt gerechten in de stoomcups bereiden, hetzij uit het receptenboek van de stomer of van uw eigen recepten. Doe het klaargemaakte mengsel in de cups, en let op dat u ze niet te vol doet om te voorkomen dat het overloopt tijdens de bereiding. Dek de cups indien nodig af met het deksel. Plaats de vier cups in de houder - fig.16. Pal de houder vast bij het handvat en plaats hem in het mandje - fig. 17.

De cups moeten altijd in het bovenste mandje worden geplaatst (mandje nr. 3) direct onder het deksel.

Het verwijderen van de stoomcups

Gebruik ovenhandschoenen. Verwijder het deksel aan het handvat. Verwijder de cups aan het handvat. Neem de cups uit de houder en verwijder de deksels (als het recept om een deksel vraagt). Indien nodig kunt u de cups laten afkoelen door ze in koud water te leggen. Gebruik hiervoor de houder. Wacht tot de cups op kamertemperatuur zijn voordat u ze in de koelkast zet. Serveer het recept in de cups.

Onderhoud en reiniging

De stomer reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van de stomer.
- Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Controleer of de stomer volledig is afgekoeld voordat u de vochtopvanger en watertank leegt.
- Was alle afneembare onderdelen af met warm water en afwasmiddel, spoel ze af en maak ze droog.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische onderstel, kunnen veilig in de vaatwasmachine.

Dompel het elektrische onderstel niet onder in water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

De stomer ontkalken

Voor het beste resultaat moet u de stomer ontkalken na elke 8 keer gebruiken. Hiervoor moet u:

- De vochtopvanger verwijderen.
- 1 liter koud water in de watertank gieten.
- 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toevoegen.
- Het een nacht laten ontkalken.
- De binnenkant van de watertank meerdere keren uitspoelen met warm water.
- Geen andere ontkalkingsproducten gebruiken.

Opslag

- Bewaar de stoomcups met het deksel in de vochtopvanger.
- Zet mandje 1 ondersteboven op de basis.
- Plaats de twee kookplaten bovenop schaal 1 - fig. 18.
- Zet schaal 2 in schaal 3, zet deze samen ondersteboven op de basis. Zet de cuphouder erbovenop en vervolgens het deksel - fig.19.

Alle onderdelen kunnen in de stomer worden bewaard.

Wichtige

Sicherheitshinweise

- Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.
  Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb und achten Sie immer auf die min. und max. Füllmenge. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, diese Personen stehen unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder sie haben zuvor Anweisungen für die Verwendung des Geräts erhalten.
  Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
  - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
  - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- **Der Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, heißem Wasser, Dampf und den Lebensmitteln kann zu Verbrennungen führen.**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
  - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind,
  - um es zu transportieren,
  - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Wand oder einen Schrank, denn der abgegebene Dampf könnte sie beschädigen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt ist.

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteil, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
  - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
  - auf Bauernhöfen,
  - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
  - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Die Garzeiten sind Richtwerte.
- Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es Dampf abgibt und benutzen Sie zum Entfernen des Deckels, des Reiseinsatzes und der Garbehälter Topfhandschuhe.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder an die Internetadresse: groupeseb.com.
- **Wenn Ihr Gerät ein abnehmbares Netzkabel besitzt:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles, beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel ausgewechselt werden.
- **Wenn Ihr Gerät mit einem festen Netzkabel versehen ist:** Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

DE

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Geräts muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den Gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschreibung

1. Deckel
2. Gartabletts
3. Garschalen – nummeriert 1, 2 und 3
4. Lochboden, abnehmbar
5. Saftauffangschale
6. Wasserstandsanzeige, innenseitig
7. Heizelement
8. Wassertank
9. Elektrische Basis
10. Garbecher mit Deckeln
11. Garbecher-Halter
12. AN/AUS-Taste
13. Programm-Taste
14. + Taste
15. – Taste
16. LCD-Anzeige
  a. Betriebsmodus-Anzeige/ Programmierungssymbol
  b. Uhren-Symbol
  c. Anzeige „niedriger Wasserstand“
  d. Timer (Anzeige Garzeit)
17. „vitamin +“-Taste

Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Wassertank mit einem feuchten, nicht-scheuernden Schwamm - fig. 1.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser!

Befüllen des Wassertanks

Befüllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser – geben Sie keinerlei sonstige Flüssigkeiten oder Zusätze (wie Gewürze, Kräuter o. Ä.) hinein. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes darüber, dass der Wassertank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

- Gießen Sie so viel kaltes Wasser in den Wassertank, bis die Höchstmarke erreicht ist (1,5 Liter) - fig. 2.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertan - fig. 3.
- Legen Sie den abnehmbaren Lochboden in die Garschale Nr. 1 ein und, falls benötigt, die Gartabletts in die Garschalen Nr. 2 und 3 - fig. 4.
- Setzen Sie die Garschalen Nr. 1, 2 und 3 samt Lochboden/ Gartabletts auf die elektrische Basis und legen Sie den Deckel auf - fig. 5.
- Erneuern Sie das Wasser vor jedem Gebrauch und überzeugen Sie sich, dass der Tank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

Kochen mit dem Dampfgarer

Einstellen der Garzeit

- Schließen Sie den Dampfgarer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein: Ein optisches und akustisches Signal wird gegeben - fig. 6.
- Erfolgt keine weitere Eingabe, erlischt nach 2 Minuten die Anzeige und das Gerät schaltet in den Standby-Modus um .
- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Nach 5 Sekunden (oder kurzem Drücken der AN/AUS-Taste) beginnt das Dampfgaren. Die „vitamin +“-Taste leuchtet auf und die Betriebsmodus-Anzeige erscheint - fig. 8.
- Sie können die gewünschte Garzeit während des Garvorgangs durch Drücken der Tasten + bzw. – jederzeit erhöhen bzw. verringern - fig. 7.
- Während des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit in Minuten und während der letzten Minute in Sekunden angezeigt.

Anhaltendes Drücken der Tasten + oder – ermöglicht, die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Einsatz der „vitamin +“-Taste

Das „vitamin +“-Programm kann einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs durch Drücken der leuchtenden „vitamin +“-Taste manuell beendet werden - fig. 9.

- Ihr Dampfgarer ist mit einer „vitamin +“-Taste ausgestattet, die die Garzeit verkürzt und so alle Vitamine optimal schützt.
- Die Taste leuchtet zu Beginn des Garvorgangs auf. Bei dieser Funktion mehr Dampf produziert, wodurch der Garprozess schneller in Gang kommt.
- Die „vitamin +“-Taste erlischt automatisch, sobald ausreichend Dampf für den Garvorgang produziert ist.
- Wenn Sie das Gerät während des Garvorgangs öffnen (um zum Beispiel eine weitere Garschale einzusetzen oder den erreichten Gargrad zu überprüfen), müssen Sie im Anschluss die „vitamin +“-Taste drücken (sofern diese nicht ohnehin noch leuchtet), um den entwichenen Dampf zu ersetzen - fig. 9.

Während des Garvorgangs

- Wenn die Anzeige „niedriger Wasserstand“ erscheint (und ein akustisches Signal ertönt) - fig. 10, nehmen Sie mit Topflappen oder Ofenhandschuhen vorsichtig die Garschalen sowie die Saftauffangschale ab und füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke mit Wasser nach auf. Das Gerät setzt den Garprozess danach automatisch fort.

Berühren Sie während des Garvorgangs weder die heißen Geräteoberflächen noch das Gargut mit bloßen Händen. Ist der Wassertank leer, stoppt das Gerät den Heizvorgang.

DE

Startverzögerung

Der eingestellte Zeitpunkt für den verzögerten Start des Garvorgangs kann jederzeit wieder geändert werden.

- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Drücken Sie die Programm-Taste - fig. 14. Das Programmierungssymbol PROG wird angezeigt und das Uhren-Symbol blinkt.
- Stellen Sie ein, in welcher Zeit der Garvorgang abgeschlossen sein soll - fig. 7 (Einstellung in 15-Minuten-, dann Stunden-Schritten).
- 5 Sekunden danach ist die Zeitverzögerung aktiv und das Uhren-Symbol erlischt. Ein akustisches Signal ertönt für einige Sekunden und zeigt somit an, dass der Garvorgang programmiert ist.
- Nach Ablauf der Verzögerungszeit wechselt das Gerät automatisch in den Gar-Modus.

Warmhalte-Funktion

- Am Ende der Garzeit ertönt zweimal ein akustisches Signal.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus und das entsprechende Symbol erscheint in der Anzeige - fig. 11.
- Die Warmhalte-Zeit, die seit dem Ende des Garvorgangs bereits vergangen ist, wird angezeigt.

Befindet sich das Gerät im Warmhalte-Modus, besteht lediglich die Option, das Gerät auszuschalten. Andere Einstellungen können in diesem Modus nicht vorgenommen werden.

Entnahme des Garguts

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Deckel, die Garschalen und -tabletts oder die Griffe anzufassen.

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Nehmen Sie ebenso die Garschalen und -tabletts an ihren Griffen ab - fig. 12 und 13.
- Servieren Sie die fertigen Gerichte.

Ausschalten des Dampfgarers

- Einmaliges Drücken der AN/AUS-Taste stoppt die Warmhalte-Funktion - fig. 15.
- Zweimaliges Drücken lässt das Gerät in den Standby-Modus wechseln.
- Nach einer Stunde im Warmhalte-Modus, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Das Licht erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, wenn die Anzeige „niedriger Wasserstand“ erscheint, müssen Sie zweimal die AN/AUS-Taste drücken.

Garzeiten-Tabelle

Die angegebenen Garzeiten sind als Richtzeiten zu verstehen; sie können je nach Größe und Menge des Garguts, Abstand zwischen den einzelnen Lebensmitteln, persönlichen Vorlieben und in Abhängigkeit von der Netzspannung variieren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während des Garvorgangs den Deckel, die Garschalen und -tabletts oder die Griffe anzufassen.

Fleisch – Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Hühnerbrust (ausgelöst)	frisch / im Ganzen	350 g	20 min	2 Hühnerbrüste pro Garschale
	in Stücke geschnitten	450 g	17 min	
Hähnchenschenkel	frisch / im Ganzen	2	36 min	
Putenschnitzel	dünn	600 g	24 min	
Schweinefilet	frisch	700 g	38 min	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
Lammsteak	frisch	500 g	14 min	
Frankfurter Würstchen	frisch	10	10 min	

Fisch – Krustentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Dünne Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	450 g	15 min	
	gefroren	370 g	18 min	
Fischsteaks (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	400 g	15 min	
Fisch, ganz (Forelle, Lachsforelle, Seebarsch)	frisch	600 g	25 min	
Muscheln	frisch	1 kg	20 min	
Krabben	frisch	200 g	5 min	
Jakobsmuscheln	frisch	100 g	5 min	

Gemüse

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Artichoke	frisch	2	55 min	im Ganzen, in Garschalen Nr. 1 und 2 (ohne Gartabletts)
Kartoffeln	frisch	600 g	20 min	in Scheiben oder Würfel geschnitten; kleine neue Kartoffel auch im Ganzen
Spargel	frisch	600 g	17 min	holzige Enden entfernen
Brokkoli	frisch	500 g	18 min	kleine Röschen
	gefroren	500 g	18 min	
Sellerie	frisch	350 g	22 min	in Würfel geschnitten
Pilze	frisch	500 g	22 min	im Ganzen
Blumenkohl	frisch	1 Kopf mittlerer Größe	19 min	kleine Röschen
Weißkohl/ Rotkohl	frisch	600 g	22 min	in Streifen geschnitten
Zucchini	frisch	600 g	12 min	in Streifen geschnitten
Spinat	frisch	300 g	13 min	nach der Hälfte der Garzeit wenden
	gefroren	300 g	15 min	
Grüne Bohnen, dünn	frisch	500 g	35 min	
	gefroren	500 g	35 min	
Karotten	frisch	500 g	15 min	in dünne Scheiben geschnitten
Maiskolben	frisch	500 g	45 min	
Grüne Bohnen	frisch	500 g	35 min	im Ganzen
Lauch	frisch	500 g	30 min	in Röllchen geschnitten
Paprika	frisch	300 g	20 min	in breite Streifen geschnitten
Erbsen	frisch	400 g	20 min	von den Schoten befreit
	gefroren	400 g	20 min	

DE

Reis

Lebensmittel	Gewicht	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Für einen Garbecher voll Reis (weißer Langkorn- oder Basmati-Reis)	30 g	70 ml	20 min	Reis vor dem Garen gut abspülen. Reis und kaltes Wasser in den Garbecher geben, Deckel NICHT aufsetzen. Garschale Nr. 3 verwenden

Obst

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Birnen	frisch	4	25 min	Mit Garschalen Nr. 1 und 2 (ohne Gartabletts). im Ganzen oder halbiert dämpfen
Bananen	frisch	4	15 min	im Ganzen
Äpfel	frisch	5	20 min	geviertelt

Tipps und Tricks rund ums Dampfgaren

- Legen Sie die einzelnen Lebensmittel nicht zu dicht gedrängt in die Garschalen. Lassen Sie ausreichend Raum, damit der Dampf so gut wie möglich zirkulieren kann.
- Die besten Garergebnisse erzielen Sie, wenn Sie darauf achten, Lebensmittel zu kombinieren, die etwa die gleiche Größe haben (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Geflügel), damit diese gleichzeitig gar werden. Die Garzeit variiert dabei je nach Größe und Dicke des Garguts.
- Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft abzuheben, um den Garprozess zu kontrollieren. Je mehr Dampf entweicht, desto länger die Garzeit.
- Erfordert ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie, nehmen Sie mikrowellengeeignete. Klarsichtfolie wird mitunter eingesetzt, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, das empfindliche Gerichte wie Cremespeisen verderben könnte. Setzen Sie Klarsichtfolie jedoch nur ein, wenn dies wirklich nötig ist, da diese Methode die Garzeit oft verlängert.
- Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Lebensmittel, die Sie in Ihrem Dampfgarer zubereiten möchten, deren Größe, insbesondere, wenn Sie die Zubereitung im Ganzen planen.
- Mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauchzehen oder Zwiebeln können Sie Ihrem Gargut dezentes Aroma verleihen. Legen Sie diese in der Garschale einfach direkt unter oder auf Ihr Gargut.
- Fleisch, Geflügel und Fisch wird nicht nur besonders delikat und aromatisch, sondern auch ausgesprochen saftig und zart, wenn Sie es vor dem Dämpfen für ein paar Stunden marinieren. Wein mit frischen Kräutern ergibt eine ebenso einfache wie gute Marinade. Oder versuchen Sie es einmal mit einer würzigen Barbecue- oder Tandoori-Sauce.
- Gefrorenes Gemüse kann direkt in den Dampfgarer gegeben werden. Meeresfrüchte, Geflügel und Fleisch hingegen müssen vor dem Dämpfen vollständig aufgetaut sein!
- Einige Gerichte mit langer Garzeit (z.B. gedämpfte Biskuit-Desserts) machen es erforderlich, den Wassertank während des Garprozesses nachzufüllen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während oder nach dem Garvorgang den Deckel, die Garschalen und -tabletts, die Garbecher oder die Griffe anzufassen.

Verwendung der Garbecher

Vorbereitung

Zur Zubereitung in den Garbechern eignen sich Rezepte aus Ihrem Dampfgarer-Rezeptbuch oder auch Ihre eigenen. Füllen Sie die vorbereitete Masse in die Garbecher, doch achten Sie darauf, diese nicht zu überfüllen. Manche Speisen gehen während des Garens auf und würden sonst überlaufen. Verschließen Sie die Becher, falls nötig, mit den Deckeln. Stellen Sie die vier Becher in den Halter - fig.16. Fassen Sie den Halter am Griff und setzen Sie ihn in die Garschale - fig. 17.

Die Gläser müssen in jedem Fall in die oberste Garschale (Garschale Nr. 3) unmittelbar unter den Deckel gesetzt werden.

Entnahme der Garbecher

Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab. Entnehmen Sie die Garbecher am Griff des Halters. Nehmen Sie die Garbecher aus dem Halter und entfernen Sie gegebenenfalls die Deckel. Kühlen Sie die Becher ab, wenn Sie die Möglichkeit haben, indem Sie sie samt Halter in kaltes Wasser stellen. Warten Sie, bis die Gläser auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

DE

Reinigung und Pflege

Reinigung des Dampfgarers

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.
- Mit Ausnahme der elektrischen Basis sind alle Teile/ Zubehörteile des Dampfgarers spülmaschinengeeignet.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser! Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.

Entkalken des Dampfgarers

Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers zu erhalten, sollten Sie ihn nach jeweils 8 Stunden Betriebszeit entkalken. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Saftauffangschale ab.
- Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
- Fügen Sie 1 Gals (ca. 150 ml) Haushaltsessig hinzu.
- Lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.
- Leeren Sie den Tank und spülen Sie ihn danach mehrmals mit klarem warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie keine anderen Entkalker.

Aufbewahrung

- Stellen Sie die Garbecher samt Deckeln in die Saftauffangschale.
- Setzen Sie die Garschale Nr. 1 umgekehrt auf die elektrische Basis.
- Setzen Sie die zwei Gartabletts auf die Garschale Nr. 1 - fig. 18.
- Setzen Sie die Garschale Nr. 2 in die Garschale Nr. 3 und stülpen Sie sie ebenfalls über die elektrische Basis.
- Legen Sie den Becher-Halter und abschließend den Deckel obenauf - fig.19.

Alle Einzel-/Zubehörteile passen ineinander und lassen sich kompakt verstauen.

Informazioni sulla sicurezza

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
  La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti (compatibilità elettromagnetica, bassa tensione, materiali a contatto con alimenti, ambiente…)
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Considerata la differenza delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un tecnico autorizzato.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore o all'interno di un forno caldo; rischio di grave danneggiamento.
- Utilizzare una superficie di lavoro piana e ben stabile distante da possibili spruzzi di acqua.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo penda.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghe. Nel caso si utilizzino prolunghe sotto la propria responsabilità, usare solo prolunghe in buone condizioni, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
  - l'apparecchio o il cavo sono danneggiati,
  - l'apparecchio è caduto e presenta danni evidenti o anomalie di funzionamento.
  In tali casi, l'apparecchio deve essere portato presso un centro di assistenza autorizzato.
  Non smotare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato dovrà essere sostituito dall'azienda produttrice, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico specializzato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- **Rischio di ustione in caso di contatto con le superfici calde dell'apparecchio, con acqua o alimenti caldi.**
- Disinserire sempre l'apparecchio:
  - subito dopo il suo utilizzo,
  - per spostarlo,
  - prima di pulirlo o sottoporlo a manutenzione.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua !
- Non collocare l'apparecchio vicino ad un muro o ad un mobile / dispensa: il vapore prodotto potrebbe provocare dei danni.
- Non spostare l'apparecchio se è pieno di acqua o cibo.
- Questo apparecchio è stato prodotto per uso domestico. In caso di utilizzo professionale, improprio o non conforme alle istruzioni, il costruttore non potrà essere considerato responsabile e la garanzia non sarà valida.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
  Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

- I tempi di cottura devono intendersi solo a livello indicativo.
- Non toccare l'apparecchio quando produce vapore e utilizzare guanti di protezione per togliere il coperchio, il contenitore per riso e i contenitori trasparenti.
- Se uno dei bicchieri per la cottura a vapore è danneggiato non usarlo più.
- Per qualsiasi problema contattare un nostro Centro di Assistenza Autorizzato.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile :** se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso :** se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ognirischio.

IT

Tutela dell'ambiente

- Questo prodotto è stato progettato per durare a lungo. Tuttavia, qualora si decida di sostituirlo, assicurarsi che lo smaltimento avvenga in modo ecologicamente corretto.
- Prima di smaltire il prodotto, rimuovere la batteria dal timer e depositarla presso l'apposito centro di raccolta rifiuti comunale di competenza (a seconda del modello).

L'ambiente prima di tutto!

ⓘ Questo prodotto contiene materiali utili che possono essere recuperati e riciclati.
➲ Lo smaltimento deve essere effettuato presso il punto di raccolta rifiuti comunale di competenza.

Descrizione

1. Coperchio
2. Vassoi di cottura
3. Cestelli per la cottura al vapore (n. 1, 2 e 3)
4. Base rimovibile
5. Contenitore di raccolta liquidi
6. Indicatore livello dell'acqua interno
7. Elemento riscaldante
8. Serbatoio dell'acqua
9. Base di alimentazione
10. Vaschette e coperchi per la cottura al vapore
11. Supporto vaschette per la cottura al vapore
12. Tasto on/off
13. Tasto di programmazione
14. Tasto +
15. Tasto –
16. Display LCD
a. Indicatore livello di cottura
b. Orologio
c. Indicatore livello dell'acqua basso
d. Timer
17. Tasto "vitamin +"

Istruzioni d'uso

Operazioni preliminari al primo utilizzo

- Pulire il serbatoio dell'acqua usando una spugna non abrasiva inumidita - fig. 1.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.

Non immergere la base di alimentazione nell'acqua.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Non versare nel serbatoio condimenti, erbe aromatiche o liquidi diversi dall'acqua. Prima di usare la vaporiera, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua (8) sia riempito fino al livello massimo.

- Versare acqua fredda direttamente nel serbatoio fino a raggiungere il livello massimo (1,5 litri) - fig. 2.
- Inserire il contenitore di raccolta liquidi nel serbatoio - fig. 3.
- Collocare la base rimovibile (4) nel cestello n. 1 e, se necessario, i vassoi di cottura nei cestelli n. 2 e 3 - fig. 4.
- Impilare i cestelli n. 1, 2 e 3 con le rispettive basi e collocare il coperchio - fig. 5.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca a ogni utilizzo e verificare che l'acqua raggiunga il livello massimo.

Cottura

Impostazione del tempo di cottura

- Collegare la spina della vaporiera e accenderla: verrà emesso un allarme sonoro e sul display verrà visualizzato il simbolo - fig. 6.
- Se non vengono eseguite ulteriori operazioni, il display diventerà bianco e, dopo 2 minuti, verrà attivata la modalità di standby .
- Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e – (max. 60 minuti) - fig. 7.
- Dopo 5 secondi (o premendo il tasto on/off), inizierà la cottura al vapore. Il tasto "vitamin +" si accenderà e sul display verrà visualizzato il simbolo di cottura - fig. 8.
- È possibile modificare il tempo impostato in qualsiasi momento, a cottura già iniziata, premendo il tasto + o – - fig. 7.
- Il conto alla rovescia del timer viene visualizzato in minuti, durante la cottura, e in secondi nell'ultimo minuto di cottura.

Premere a lungo il tasto + o – per aumentare o ridurre più velocemente il tempo di cottura.

Utilizzo del tasto "vitamin +"

Dopo alcuni minuti dall'inizio della cottura, è possibile arrestare manualmente il programma "vitamin +" premendo il tasto illuminato - fig. 9.

- La vaporiera è dotata di un tasto "vitamin +" che consente di ridurre il tempo di cottura e preservare l'intero apporto vitaminico.
- Questo tasto si accende quando inizia la cottura, aumentando la produzione di vapore e accelerando, pertanto, il processo di cottura.
- La spia del tasto "vitamin +" si spegne automaticamente una volta raggiunta la quantità di vapore sufficiente per il processo di cottura.
- Se il tasto "vitamin +" non è illuminato e si interviene durante il processo di cottura (ad esempio, inserendo un cestello,

rimuovendo il coperchio per controllare la cottura e così via), premere il tasto "vitamin +" per compensare la perdita di vapore - fig. 9.

Durante la cottura

- Se viene visualizzato il simbolo (accompagnato da un allarme sonoro) - fig. 10, rimuovere con attenzione i cestelli e il contenitore di raccolta liquidi usando guanti da forno e aggiungere acqua fino al livello massimo. La vaporiera continuerà automaticamente il processo di cottura.

Non toccare superfici o alimenti caldi durante la cottura. Usare appositi guanti da forno. Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, verrà interrotta l'erogazione di calore.

IT

Avvio ritardato

L'orario dell'avvio ritardato può essere modificato in qualsiasi momento.

- Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e – (max. 60 minuti) - fig. 7.
- Premere il tasto prog - fig. 14. Verrà visualizzato il simbolo di programmazione e l'orologio inizierà a lampeggiare.
- Selezionare l'ora di fine cottura - fig. 7 (a incrementi di 15 minuti e successivamente di ore).
- Dopo 5 secondi, l'avvio ritardato entrerà in funzione e l'orologio scomparirà dal display. Un allarme sonoro di alcuni secondi indicherà che la cottura è stata impostata.
- Al termine del periodo di attesa, la vaporiera passerà automaticamente alla modalità di cottura.

Funzione di mantenimento del calore

- Al termine della cottura, viene emesso un doppio allarme sonoro.
- La funzione di mantenimento del calore si attiva automaticamente e sul display viene visualizzato il simbolo corrispondente - fig. 11.
- Verrà quindi visualizzata la durata della fase di mantenimento del calore (a partire dal termine della cottura).

Durante la fase di mantenimento del calore, non è possibile eseguire ulteriori operazioni, eccetto l'eventuale arresto della funzione.

Rimozione degli alimenti

Per sollevare i cestelli, le impugnature e il coperchio, usare i guanti da forno.

- Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello.
- Rimuovere i vassoi e i cestelli di cottura usando le apposite impugnature - fig. 12 e 13.
- Servire in tavola.

Arresto della vaporiera

- Per arrestare la funzione di mantenimento del calore, premere una volta il tasto on/off - fig. 15.
- Per attivare la modalità di standby , premerlo una seconda volta.
- La vaporiera passerà alla modalità di standby dopo 1 ora in modalità di mantenimento del calore e la spia si spegnerà .
- Scollegare la spina della vaporiera.

Per disattivare la vaporiera quando è acceso l'indicatore "livello dell'acqua basso", premere due volte il tasto on/off.

dei tempi di cottura

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti, allo spazio tra di essi, alle preferenze personali e alla tensione di alimentazione.

Per sollevare i cestelli durante la cottura, usare i guanti da forno.

Carne – Pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Petto di pollo (senza ossa)	Fresco, intero	350 g	20 min	2 petti di pollo in un cestello di cottura
	A pezzetti	450 g	17 min	
Cosce di pollo	Fresche, intere	2	36 min	
Scaloppina di tacchino	Sottile	600 g	24 min	
Filetto di maiale	Fresco	700 g	38 min	Tagliato a fettine di 1 cm
Agnello	Fresco	500 g	14 min	
Würstel	Piccolo	10	10 min	
	Salsiccia	10	10 min	

Pesce - Crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Filetti di pesce sottili (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	450 g	15 min	
	Surgelati	370 g	18 min	
Tranci di pesce (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	400 g	15 min	
Pesce intero (trota, trota salmonata, branzino)	Fresco	600 g	25 min	
Cozze	Fresche	1 kg	20 min	
Gamberi	Freschi	200 g	5 min	
Capesante	Fresche	100 g	5 min	

Ortaggi

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Carciofi	Freschi	2	55 min	Interi nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoi)
Patate	Fresche	600 g	20 min	A fette o cubetti. Le patate novelle possono essere cucinate intere
Patate	Fresche	600 g	20 min	
Asparagi	Freschi	600 g	17 min	
Broccoli	Freschi	500 g	18 min	Cime di cavolfiore/broccolo
	Surgelate	500 g	18 min	
Sedani rapa	Freschi	350 g	22 min	A cubetti
Funghi	Freschi	500 g	22 min	Interi
Cavolfiori	Freschi	1 medio	19 min	A piccole cime
Cavoli (rossi-verdi)	Freschi	600 g	22 min	A fette
Zucchine	Fresche	600 g	12 min	A fette
Spinaci	Freschi	300 g	13 min	Mescolare a metà cottura
	Surgelati	300 g	15 min	
Fagiolini fini	Freschi	500 g	35 min	
	Surgelati	500 g	35 min	
Carote	Fresche	500 g	15 min	A fette sottili
Pannocchie	Fresche	500 g	45 min	
Fagiolini	Freschi	500 g	35 min	
Porri	Freschi	500 g	30 min	A fette
Peperoni	Freschi	300 g	20 min	Tagliati a strisce larghe
Piselli	Freschi	400 g	20 min	Spelati
	Sgusciati	400 g	20 min	
Cipolle	Freschi	400 g	15 min	Rimuovere il gambo verde

Riso

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Per una tazza di riso bianco a grano lungo o basmati	30 g	70 ml	20 min	Lavare il riso prima della cottura e versarlo insieme ad acqua fredda nel cestello Usare il cestello n. 3 senza il coperchio

IT

Frutta

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Pere	Fresche	4	25 min	Nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoi), intere o a metà
Banane	Fresche	4	15 min	Intere
Mele	Fresche	5	20 min	A quarti

Suggerimenti e tecniche di cottura al vapore

- Non introdurre quantità eccessive di alimenti nei cestelli di cottura. Lasciare spazio sufficiente per consentire al vapore di circolare.
- Per ottenere risultati ottimali, tagliare gli alimenti a pezzetti di dimensioni simili (ad esempio, patate, ortaggi e petti di pollo), in modo che il tempo di cottura sia uniforme. Le dimensioni e lo spessore degli alimenti incidono sul tempo di cottura.
- Evitare di sollevare il coperchio troppo spesso per controllare la cottura, poiché ciò comporta una perdita di vapore e può prolungare il tempo di cottura.
- Se le ricette richiedono l'utilizzo di pellicola trasparente, usare sempre un tipo di pellicola adatto ai forni a microonde. La pellicola trasparente viene spesso utilizzata per impedire la formazione di condensa e proteggere alimenti delicati come la crema inglese. Evitare l'utilizzo di carta stagnola poiché tende a prolungare il tempo di cottura.
- Scegliere alimenti di dimensioni adatte al cestello di cottura, in particolare se cucinati interi come il pesce.
- È possibile insaporire gli alimenti cotti al vapore aggiungendo erbe aromatiche fresche, fette di limone o arancia, aglio e cipolla, da adagiare sotto o sopra gli alimenti nel cestello di cottura.
- Per insaporire la carne, il pollame e il pesce e renderli teneri e succosi, marinarli per alcune ore prima di cuocerli al vapore.
  Per la marinatura, è possibile utilizzare una semplice miscela di vino ed erbe aromatiche fresche, una salsa barbecue piccante o un composto di spezie tandoori.
- È possibile cucinare gli ortaggi surgelati senza scongelarli. Al contrario, i crostacei, il pollame e la carne devono essere prima scongelati completamente.
- Per alcune ricette che richiedono lunghi tempi di cottura, ad esempio il riso integrale al vapore, sarà necessario aggiungere acqua fredda durante la cottura.
- Per sollevare i cestelli o le vaschette durante o dopo la cottura, usare sempre i guanti da forno.

Ricette con le vaschette per la cottura al vapore

Preparazione

Per cucinare pietanze nelle vaschette per la cottura al vapore, è possibile utilizzare il ricettario della vaporiera o il proprio ricettario personale. Versare il composto nelle vaschette, assicurandosi di non riempirle eccessivamente per evitare fuoriuscite, poiché alcune pietanze potrebbero lievitare durante la cottura. Se necessario, coprire le vaschette con gli appositi coperchi. Inserire le quattro vaschette nel supporto - fig. 16. Sollevare il supporto dall'impugnatura e introdurlo nel cestello - fig. 17.

Le vaschette devono essere sempre inserite nel cestello superiore sotto al coperchio (n. 3).

Rimozione delle vaschette

Usare appositi guanti da forno. Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello. Rimuovere le vaschette usando l'impugnatura del supporto. Estrarre le vaschette dal supporto e rimuovere i coperchi (se utilizzati nella ricetta). Se necessario, è possibile raffreddare le vaschette immergendole in acqua fredda in posizione verticale. Per effettuare questa operazione, servirsi del supporto. Prima di introdurre le vaschette nel frigorifero, attendere finché non avranno raggiunto la temperatura ambiente. Servire in tavola.

Manutenzione e pulizia

Pulizia della vaporiera

- Scollegare la spina della vaporiera dopo l'utilizzo.
- Prima di pulirla, attendere che si raffreddi completamente.
- Assicurarsi che la vaporiera si sia raffreddata completamente prima di svuotare il contenitore di raccolta liquidi e il serbatoio dell'acqua.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.
- Tutte le parti, ad eccezione della base di alimentazione, possono essere lavate in lavastoviglie.

Non immergere la base di alimentazione nell'acqua. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi.

Disincrostazione della vaporiera

Per ottenere risultati ottimali, effettuare la disincrostazione a intervalli di 8 utilizzi consecutivi. Procedere come segue:

- Rimuovere il contenitore di raccolta liquidi.
- Versare 1 litro di acqua fredda nel serbatoio dell'acqua.
- Aggiungere 1 bicchiere (circa 150 ml) di aceto bianco (disponibile nei negozi di ferramenta).
- Lasciare agire durante la notte.
- Sciacquare diverse volte l'interno del serbatoio con acqua calda.
- Non utilizzare altri prodotti per la rimozione delle incrostazioni.

Conservazione

- Conservare le vaschette con i coperchi all'interno del contenitore di raccolta liquidi.
- Capovolgere il cestello n. 1 sulla base.
- Posizionare i due vassoi di cottura sopra il cestello n. 1 - fig.18.
- Inserire il cestello n. 2 nel cestello n. 3, capovolgerli entrambi e posizionarli sulla base. Appoggiarvi sopra il supporto delle vaschette, quindi il coperchio - fig.19.

Tutte le parti possono essere conservate all'interno della vaporiera.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Instrukser

- Læs og følg disse instrukser før brug. Opbevar dem et sikkert sted. Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller med fjernkontrol.
  Af sikkerhedsmæssige årsager overholder apparatet de normer og bestemmelser, der var gældende på fabrikationstidspunktet (lavspændingsdirektivet, lovgivning om elektrisk kompatibilitet og om materialer bestemt til kontakt med fødevarer, miljøbestemmelser osv.).
- Kontrollér at netspændingen svarer til den driftsspænding, der er angivet på apparatet (vekselstrøm).
- Grundet de mange forskellige normer skal apparatet tilses på et godkendt serviceværksted, hvis det tages med til et andet land end der, hvor det blev købt.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af en varmekilde eller i en varm ovn, da det kan medføre alvorlige beskadigelser.
- Brug en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, og hold apparatet væk fra vand.
- Overvåg altid et tændt apparat. Hold børn på afstand.
- Apparatet egner sig ikke til at blive betjent af personer (herunder børn) med fysiske, sensoriske eller mentale handicap og med manglende erfaring og viden, medmindre disse er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal altid holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant.
- Sæt altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis du på eget ansvar bruger en forlængerledning, skal denne være i god stand, med jordforbindelse og svare til spændingen på apparatet.
- Hiv aldrig i ledningen for at afbryde apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis:
  - apparat eller ledning er defekt.
  - apparatet er blevet tabt på gulvet og viser tegn på beskadigelse, eller hvis det ikke fungerer normalt. Er dette tilfældet, skal apparatet sendes til et godkendt serviceværksted. Skil aldrig selv apparatet ad.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af fabrikanten, et godkendt serviceværksted eller andre kvalificerede personer for at undgå enhver risiko.
- **Rør ikke ved apparatets varme overflade, kogende vand, damp eller mad, da det kan forårsage forbrændinger.**
- Afbryd altid strømmen til apparatet:
  - lige efter brug
  - når det flyttes
  - før rengøring eller vedligeholdelse.
- Dyp aldrig apparatet i vand!
- Anbring ikke apparatet nær vægge eller skabe, da dampen fra apparatet kan medføre beskadigelser.
- Flyt ikke apparatet, hvis det er fyldt med væske eller varm mad.
- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Hvis det bruges erhvervsmæssigt, håndteres forkert eller ikke betjenes i henhold til brugsanvisningen, påtager fabrikanten sig intet ansvar, og garantien frafalder.
- Det er ikke beregnet til nedenstående anvendelser, der ikke omfattes af garantien:
  - i personalekøkkener i butikker, kontorer eller andre erhvervsarealer
  - på landbrugsejendomme
  - af gæster på hoteller, moteller eller andre ferieboliger
  - på vandrehjem og lignende.
- Tilberedningstider er kun vejledende.

- Rør ikke ved apparatet, når det afgiver damp, og brug grydelapper til at fjerne låg og dampfade.
- Brug ikke dampskålene, hvis de er beskadiget.
- Ved problemer eller forespørgsler bedes du kontakte vores kundecenter eller gå ind på vores hjemmeside:

Kundeservice:	UK	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Irland	(01) 677 4003	
	Australien	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	New Zealand	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Apparatet er udstyret med en aftagelig ledning:** Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af en særlig ledning eller enhed fra et godkendt Tefal serviceværksted.
- **Apparatet er udstyret med en fastmonteret ledning:** Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af et godkendt Tefal serviceværksted eller andre kvalificerede personer for at undgå enhver risiko.

Beskyt miljøet

DA

- Apparatet er designet til at holde i mange år. Når det imidlertid engang skal udskiftes, bør du huske at beskytte miljøet.
- Fjern batteriet fra timeren, før du bortskaffer apparatet, og aflever det på en genbrugsstation (alt efter model).

Husk miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder vigtige genindvindelige og genanvendelige materialer.
➲ Aflever det på en genbrugsstation.

Beskrivelse

1. Låg
2. Dampindsatse
3. Dampfade – nummer 1, 2 & 3
4. Udtagelig damprist
5. Drypbakke
6. Indikator for vandstand
7. Varmelegeme
8. Vandbeholder
9. Sokkel med display
10. Dampskåle og låg
11. Holder til dampskåle
12. Tænd/sluk knap
13. Valg af program
14. + knap
15. – knap
16. LCD display
  a. Indikator for dampningsprocessen
  b. Ur
  c. Indikator for lav vandstand
  d. Timer
17. « vitamin + » knap

Brugsanvisning

Før brug

- Rengør vandbeholderen med en fugtig, blød svamp - fig. 1.
- Vask alle udtagelige dele i varmt vand med opvaskemiddel, skyl, og tør dem.

Dyp ikke soklen i vand.

Påfyldning af vandbeholderen

Hæld ikke krydderier, urter eller anden væske end vand i vandbeholderen. Sørg for, at beholderen (8) er fyldt helt op med vand, før du bruger dampkogeren.

- Hæld koldt vand direkte i vandbeholderen og fyld denne helt op (1,5 liter) - fig. 2.
- Anbring drypbakken oven på vandbeholderen - fig. 3.
- Placer den udtagelige damprist (4) i dampfad 1 og eventuelt dampindsatsene i dampfad 2 og 3 - fig. 4.
- Placer dampfad 1, 2, og 3 med deres riste, og læg låget på - fig. 5.
- Skift vandet for hver gang, og sørg for, at vandbeholderen er fyldt helt op.

Tilberedning

Valg af tilberedningstid

- Slut dampkogeren til og tænd for den. Der lyder et bip, og displayet tændes - fig. 6.
- Hvis intet valg foretages, slukkes displayet, og apparatet går i standby efter 2 minutter.
- Vælg tilberedningstid ved at trykke på + og – (maks. 60 min) - fig. 7.
- 5 sek. efter (eller ved et kort tryk på tænd/sluk) begynder dampningen. Knappen « vitamin + » tændes, og stegesymbolet vises - fig. 8.
- Du kan ændre tilberedningstid når som helst ved at trykke på + eller – - fig. 7.
- Under dampningen nedtælles den resterende tilberedningstid minut for minut og derefter sekund for sekund i det sidste minut.

Du kan sætte tilberedningstiden ned eller op hurtigere ved at holde + eller – nede.

Brug af knappen « vitamin + »

Efter et par minutters tilberedning kan du stoppe programmet « vitamin + » manuelt ved at trykke på den oplyste knap - fig. 9.

- Dampkogeren er udstyret med knappen « vitamin + », der nedsætter tilberedningstiden og bevarer det fulde vitaminindhold.
- Knappen lyser, når tilberedningen går i gang. Dette hurtigstarter tilberedningsprocessen via et højere dampudslip.
- Knappen « vitamin + » slukkes automatisk, når dampmængden er høj nok til tilberedningen.
- Hvis knappen « vitamin + » ikke er oplyst, og du griber ind under tilberedningen (f.eks. ved at tilføje et dampfad eller fjerne låget for at se til maden osv.), skal du trykke på « vitamin + » for at erstatte den tabte damp - fig. 9.

Under tilberedningen

- Hvis et vises (+ alarmsignal) - fig. 10, skal du fjerne fadene og drypbakken forsigtigt med grydelapper og fylde vandbeholderen helt op. Dampkogeren fortsætter automatisk tilberedningen.

Rør ikke de varme overflader eller den varme mad under tilberedningen. Brug grydelapper.
Dampkogningen stopper, hvis vandbeholderen er tom.

Udskudt start

Tidspunkt for udskudt start kan ændres når som helst.

- Vælg tilberedningstid ved at trykke på + og – (maks. 60) - fig. 7.
- Tryk på knappen Prog - fig. 14. Programsymbolet PROG vises, og uret blinker.
- Vælg tidspunkt for endt tilberedning - fig. 7 (tæller opad i kvarter og derefter i timer).
- 5 sek. senere er den udskudte tid registreret, og uret forsvinder. Apparatet udsender et kort bip, der bekræfter indstillingen.
- Når den udskudte tid udløber, går tilberedningen automatisk i gang.

DA

Hold-varm funktion

- Apparatet udsender to bip, når tilberedningstiden er udløbet.
- Hold-varm funktionen går automatisk i gang efter endt tilberedning, og hold-varm symbolet vises - fig. 11.
- Den tid, hold-varm funktionen har været i brug (siden endt tilberedning), vises på displayet.

Når hold-varm funktionen er i gang, kan der ikke foretages andre valg end eventuelt at slukke for apparatet.

Når du tager maden af

Brug grydelapper, når du håndterer dampfadene og låget.

- Fjern låget ved hjælp af grebet.
- Fjern dampindsatsene og dampfadene ved hjælp af grebene - fig. 12 og 13.
- Server.

Når du vil stoppe dampkogeren

- Et tryk på tænd/sluk standser hold-varm funktionen - fig. 15.
- Et efterfølgende tryk sætter dampkogeren i standby .
- Efter en times hold-varm funktion går dampkogeren i standby, og displayet slukkes .
- Afbryd strømmen.

Hvis du vil slukke for dampkogeren, når indikatoren for lav vandstand tændes, skal du trykke på tænd/sluk to gange.

Tabel for tilberedningstider

Tilberedningstiderne er kun vejledende og afhænger af ingrediensernes størrelse, afstanden mellem disse, mængden, individuel smag og strømforsyning.

Brug grydelapper, når du håndterer fadene under tilberedning.

Kød – Fjerkræ

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilbered ningstid	Anbefalinger
Kyllingebryst (udbenet)	Friske, hele	350 g	20 min	2 kyllingebryster i et dampfad
	Tern	450 g	17 min	
Kyllingeoverlår	Friske, hele	2	36 min	
Kalkunschnitzel	Tynde	600 g	24 min	
Svinefilet	Frisk	700 g	38 min	Skæres i skiver på 1 cm
Lammebøf	Frisk	500 g	14 min	
Pølser	Knækpølse	10	10 min	
	Frankfurter	10	10 min	

Fisk – Skaldyr

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilbered ningstid	Anbefalinger
Tynde fiskefileter (torsk, kuller, rødspætte, tunge, laks…)	Friske	450 g	15 min	
	Frosne	370 g	18 min	
Fiskesteak (torsk, kuller, rødspætte, tunge, laks…)	Friske	400 g	15 min	
Hele fisk (ørred, lakseørred, bars)	Friske	600 g	25 min	
Muslinger	Friske	1 kg	20 min	
Rejer	Friske	200 g	5 min	
Kammuslinger	Friske	100 g	5 min	

Grøntsager

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilbered ningstid	Anbefalinger
Artiskok	Frisk	2	55 min	Hel i dampfad 1 og 2 (uden dampindsatse)
Kartofler	Friske	600 g	20 min	I skiver eller tern. Små, nye kartofler kan tilberedes hele
Aspargeskartofler	Friske	600 g	20 min	
Asparges	Friske	600 g	17 min	
Broccoli	Frisk	500 g	18 min	Små buketter
	Frossen	500 g	18 min	
Selleri	Frisk	350 g	22 min	I tern
Champignoner	Friske	500 g	22 min	Hele
Blomkål	Frisk	1 mellemstor	19 min	Små buketter
Kål (rød-grøn)	Frisk	600 g	22 min	I skiver
Squash	Frisk	600 g	12 min	I skiver
Spinat	Frisk	300 g	13 min	
	Frossen	300 g	15 min	
Grønne bønner	Friske	500 g	35 min	
	Frosne	500 g	35 min	
Gulerødder	Friske	500 g	15 min	I tynde skiver
Majskolber	Friske	500 g	45 min	
Grønne bønner	Friske	500 g	35 min	Hele
Porrer	Friske	500 g	30 min	I skiver
Peberfrugt	Friske	300 g	20 min	I brede stængler
Ærter	Friske	400 g	20 min	Bælgede
	Frosne	400 g	20 min	
Små perleløg	Frisk	400 g	15 min	Fjern de grønne stængler

DA

Ris

Ingredienser	Vægt	Kvantitet	Tilbered-ningstid	Anbefalinger
For et bæger lange, hvide ris eller basmatiris	30 g	70 ml	20 min	Skyl risen grundigt før tilberedning. Hæld ris og koldt vand i en dampskål uden låg. Brug dampfad nr. 3

Frugt

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
Pærer	Friske	4	25 min	Brug dampfad 1 og 2 (uden dampindsatse). Dampes hele eller halve
Bananer	Friske	4	15 min	Hele
Æbler	Friske	5	20 min	I kvarte

Gode råd og fremgangsmåder

- Pres ikke maden sammen i dampfadene. Dampen skal kunne cirkulere så meget som muligt.
- For det bedste resultat skal maden være i stykker af cirka samme størrelse (såsom kartofler, grønsager og kyllingebryst), så de skal tilberedes lige længe. Størrelse og tykkelse ændrer på tilberedningstiden.
- Undgå at løfte på låget for at se til maden for ofte, da dampen slipper ud, hvilket forlænger tilberedningstiden.
- Hvis opskriften kræver plastfolie, skal du altid bruge den type folie, der er egnet til en mikrobølgeovn. Plastfolie bruges ofte for at undgå kondensvand, der kan ødelægge sart mad såsom kagecreme. Undgå alufolie, da det generelt forlænger tilberedningstiden.
- Anbring mad af en passende størrelse i dampfadene, især hvis det er hele stykker som f.eks. fisk.
- Dampet mad kan krydres og smages til med friske urter, citron- eller appelsinskiver, hvidløg eller løg. Anbring disse enten direkte under eller oven på maden i dampfadet.
- For at give kød, fjerkræ og fisk en lækker smag og gøre dem saftige og møre kan du lade dem marinere i et par timer før dampning. Marinaden kan være simpel med vin og friske urter eller stærkt krydret med barbecue- eller tandooriblanding.
- Frosne grønsager kan dampes fra frossen tilstand. Skaldyr, fjerkræ og kød skal tøs helt op før tilberedning.
- Ved mad, der kræver lang tilberedningstid, skal der tilføjes koldt vand under dampningen.
- Brug altid grydelapper, når du håndterer dampfadene eller dampskålene under eller efter tilberedning.

Tilberedning i dampskålene

Fremgangsmåde

Du kan lave mad i dampskålene efter den medfølgende opskriftsbog eller efter egne opskrifter. Hæld ingredienserne i skålene. Sørg for ikke at fylde dem for meget, da maden kan hæve under tilberedning, så det løber over. Læg eventuelt låg på skålene. Placer de fire skål i holderen - fig. 16. Tag om holderens greb, og anbring denne i dampfadet - fig. 17.

Skålene skal altid placeres i det øverste fad (fad nr. 3) lige under låget.

Sådan fjerner du dampskålene

Brug grydelapper. Fjern låget ved hjælp af grebet. Tag skålene ud af holderen ved hjælp af grebet, og fjern eventuelt lågene. Du kan om nødvendigt afkøle skålene i koldt vand. Gør dette via holderen. Sæt dem ikke i køleskabet, før de har stuetemperatur. Server direkte i skålene.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring af dampkogeren

- Afbryd strømmen efter brug.
- Lad den køle helt af før rengøring.
- Sørg for, at den er helt kølet af, før du tømmer drypbakke og vandbeholder.
- Vask alle udtagelige dele i varmt vand med opvaskemiddel, skyl, og tør dem.
- Alle delene, undtagen soklen, kan komme i opvaskemaskinen.

Dyp aldrig soklen i vand. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

DA

Afkalkning af dampkogeren

For det bedste resultat skal dampkogeren afkalkes for hver 8. gang, den tages i brug.
Gør følgende:

- Fjern drypbakken
- Hæld 1 liter koldt vand i vandbeholderen
- Tilføj 1 glas (cirka 150 ml) vineddike
- Lad det stå natten over
- Skyl vandtanken med varmt vand flere gange
- Brug ikke andre kalkfjernere

Opbevaring

- Opbevar dampskålene med låg i drypbakken.
- Anbring dampfad 1 omvendt på soklen.
- Placer de to dampindsatse oven på fad 1 - fig.18.
- Sæt fad 2 i fad 3, og placer dem omvendt på soklen. Anbring holder og låg ovenpå - fig.19.

Alle delene kan stables i dampkogeren.

Viktiga säkerhetsåtgärder

Säkerhetsinstruktioner

- Läs och följ bruksanvisningen. Förvara den på ett säkert ställe. Denna apparat är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
  Denna apparat överensstämmer med de säkerhetsföreskrifter som var gällande vid tidpunkten för tillverkning (Lågspänningsdirektivet (LVD), Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC), Förordningen om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel, Miljö…).
- Kontrollera att nätanslutningens spänning motsvarar den som visas på apparaten (växelström).
- Eftersom standarderna skiljer sig åt mellan länder ska man, om apparaten används i ett annat land än där den köptes, få den kontrollerad av ett godkänt servicecenter.
- Placera inte apparaten nära en värmekälla eller i en varm ugn eftersom detta kan orsaka allvarlig skada på apparaten.
- Använd en plan, stabil och värmetålig arbetsyta som inte utsätts för vattenstänk.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång. Håll den utom räckhåll för barn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Lämna inte sladden hängande.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Använd inte någon förlängningssladd. Om du ändå väljer att använda en förlängningssladd sker detta på eget ansvar och du ska då endast använda en sladd som är i gott skick, har en jordad kontakt och som är lämplig för apparatens effekt.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd inte apparaten om:
  - apparaten eller sladden är skadade.
  - apparaten har fallit eller uppvisar synliga skador eller inte fungerar korrekt.
  Om ovanstående inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter. Plocka inte isär apparaten själv.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Brännskador kan uppstå om man vidrör apparatens varma ytor, det varma vattnet, den varma ångan eller maten.
- Koppla alltid ur apparaten:
  - omedelbart efter användning,
  - när du flyttar den,
  - före rengöring eller underhåll.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten!
- Placera inte apparaten nära en vägg eller ett skåp: ångan som produceras av apparaten kan orsaka skada.
- Flytta inte apparaten när den är full med vätska eller varm mat.
- Denna apparat är endast utformad för privat bruk. Vid yrkesmässig användning, olämplig användning eller om instruktionerna inte följs frånsäger sig tillverkaren allt ansvar och garantin förfaller.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Tillagningstiderna är endast vägledande.

- Rör inte apparaten när den ångkokar och använd grytvantar för att ta bort locket och ångkärlen.
- Om en ångkopp skadas ska den inte användas mer.
- Vid problem eller frågor ber vi dig kontakta vår kundtjänst eller gå in på vår hemsida:
  Kundservice: Sverige +46 (0) 8 594 213 30 www.tefal.se

- **Om din apparat är utrustad med en löstagbar nätsladd:** om nätsladden skadas måste den bytas ut mot en specialsladd eller -enhet som finns att köpa från ett auktoriserat Tefal-servicecenter.
- **Om din apparat är utrustad med en fast nätsladd:** om nätsladden är skadad måste den bytas ut av ett auktoriserat Tefal-servicecenter, eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.

Miljöskydd

- Din apparat har utformats för att fungera i många år. När du dock beslutar dig för att byta ut den ska du tänka på hur du kan bidra till att skydda miljön.
- Innan du kasserar din apparat ska du ta bort batteriet från timern och slänga det på avsedd plats vid närmaste återvinningsstation (enligt modellen).

Miljöskydd i första hand!

ⓘ Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
➲ Lämna in den på närmaste återvinningscentral.

SV

Beskrivning

1. Lock
2. Fat
3. Ångkärl – numrerade 1, 2 & 3
4. Löstagbar botten
5. Vätskeuppsamlare
6. Inre vattennivåindikator
7. Värmeelement
8. Vattentank
9. Nätansluten underdel
10. Ångkoppar och lock
11. Ångkoppshållare
12. På/Av-knapp
13. Program-knapp
14. + -knapp
15. – -knapp
16. LCD-skärm
  a. Indikator för tillagningsnivå
  b. Klocka
  c. Indikator för låg vattennivå
  d. Timer
17. ”vitamin +”-knapp

Bruksanvisning

Före första användning

- Rengör vattentanken med hjälp av en fuktig, ej slipande svamp - fig. 1.
- Diska alla löstagbara delar med hjälp av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.

Sänk inte ned den nätanslutna underdelen i vatten.

Fylla på vattentanken

Använd inte kryddor, örter eller någon annan vätska än vatten i vattentanken. Se till att vattentanken (8) fyllts med vatten till maxnivån innan ångkokaren används.

- Häll kallt vatten direkt i vattentanken upp till maxnivån (1,5 liter) - fig. 2.
- Placera vätskeuppsamlaren i vattentanken - fig. 3.
- Placera den löstagbara bottnen (4) i kärl 1 och faten i kärlen 2 och 3, om så behövs - fig. 4.
- Sätt kärlen 1, 2 och 3 med bottnar på plats och sedan locket - fig. 5.
- Använd nytt vatten varje gång och se till att vattentanken är fylld upp till maxnivå.

Tillagning

Välja tillagningstid

- Sätt i nätsladden och slå på ångkokaren: ett pip hörs och klockan visas - fig. 6.
- Om ingen annat kommando ges töms skärmen och ångkokaren växlar till standby-läge efter 2 minuter.
- Ställ in tillagningstiden med hjälp av + - och – -knapparna (max 60 min) - fig. 7.
- 5 sekunder senare (eller efter ett kort tryck på på/av-knappen) börjar ångkokningen. ”vitamin +”-knappen tänds och tillagningssymbolen visas - fig. 8.
- Du kan ändra tillagningstiden när som helst efter att tillagningen börjat genom att trycka på + - eller – -knappen - fig. 7.
- Under tillagningen räknas den visade tillagningstiden ned med minuter och sedan med sekunder den sista minuten.

Med ett långt tryck på + - eller – -knappen kan du förlänga eller korta ned tillagningstiden på ett snabbare sätt.

Använda ”vitamin +”-knappen

Efter några minuters tillagning kan du stoppa ”vitamin +”-programmet manuellt genom att trycka på den upplysta knappen - fig. 9.

- Din ångkokare är utrustad med en ”vitamin +”-knapp som kortar ned tillagningstiden och bevarar fullt vitamininnehåll.
- Knappen tänds när tillagningen startar. Detta gör att tillagningsprocessen kan starta snabbare tack vare större ångproduktion.
- ”vitamin +”-knappen släcks automatiskt när ångmängden är tillräcklig för tillagningsprocessen.
- Om ”vitamin +”-knappen inte tänds och du avbryter på något sätt under tillagningsprocessen (för att t.ex. sätta i ett kärl, ta bort locket för att kontrollera tillagningen osv.) trycker du på ”vitamin +”-knappen för att ersätta den förlorade ångan - fig. 9.

Under tillagningen

- Om visas (+ ljudlarm) - fig. 10, ska du försiktigt ta bort kärlen och vätskeuppsamlaren med hjälp av grytvantar och hälla i vatten upp till maxnivå. Ångkokaren kommer automatiskt att fortsätta tillagningsprocessen.

Rör inte vid varma ytor eller varm mat under tillagningen. Använd grytvantar.
Om vattentanken är tom upphör ångkokarens uppvärmning.

Fördröjd start

Den fördröjda starttiden kan ändras när som helst.

- Ställ in tillagningstiden med hjälp av + - och – -knapparna (max 60 min) - fig. 7.
- Tryck på Prog-knappen - fig. 14. Programmeringssymbolen visas och klockan blinkar.
- Välj när tillagningen ska vara klar - fig. 7 (steg om 15 minuter, sedan timmar).
- 5 sekunder senare är den fördröjda starten inställd och klockan försvinner . Sedan hörs ett pip under några sekunder vilket indikerar att tillagning ställts in.
- När fördröjningstiden är slut slår ångkokaren automatiskt om till tillagningsläge.

SV

Varmhållningsfunktion

- Ett pip hörs två gånger när tillagningstiden är slut.
- Varmhållningsfunktionen startar automatiskt när tillagningsprocessen är klar och varmhållningssymbolen visas - fig. 11.
- Avverkad varmhållningstid visas (sedan avslutad tillagning).

När varmhållningsfunktionen används kan inga andra funktioner användas, förutom stopp när så behövs.

Ta ut maten

Använd grytvantar när du hanterar kärl, handtag och lock.

- Ta bort locket med hjälp av handtaget.
- Ta bort faten och ångkärlen med hjälp av handtagen - fig. 12 och 13.
- Servera maten.

Slå ifrån ångkokaren

- Ett tryck på på/av-knappen stoppar varmhållningsfunktionen - fig. 15.
- Ett en sekund långt tryck försätter ångkokaren i standby-läge .
- Efter 1 timme i varmhållningsläge växlar ångkokaren till standby-läge. Allt upplyst släcks .
- Dra ur nätsladden.

Om du vill slå ifrån ångkokaren när indikatorn för låg vattennivå visas måste du trycka två gånger på på/av-knappen.

Tabell över tillagningstider

Tillagningstiderna är ungefärliga och kan variera beroende på matens storlek, utrymmet mellan matbitarna, mängden mat, individuella preferenser och nätspänning.

Använd grytvantar när du hanterar kärlen under tillagningstiden.

Kött – fågel

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Kycklingbröst (benfria)	Färska, hela	350 g	20 min	2 kycklingbröst i ett ångkärl
	Små bitar	450 g	17 min	
Kycklingklubbor	Färska, hela	2	36 min	
Kalkonskivor	Tunna	600 g	24 min	
Fläskfilé	Färsk	700 g	38 min	Skär i 1 cm tjocka skivor
Lammstek	Färsk	500 g	14 min	
Korv	Wienerkorv	10	10 min	
	Frankfurterkorv	10	10 min	

Fisk – skaldjur

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Tunna fiskfiléer (torsk, kolja, spätta, sjötunga, lax…)	Färska	450 g	15 min	
	Frysta	370 g	18 min	
Tjockare fiskbitar (torsk, kolja, spätta, sjötunga, lax…)	Färska	400 g	15 min	
Hel fisk (forell, laxöring, havsaborre)	Färsk	600 g	25 min	
Musslor	Färska	1 kg	20 min	
Räkor	Färska	200 g	5 min	
Kammusslor	Färska	100 g	5 min	

Grönsaker

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Kronärtskocka	Färsk	2	55 min	Hel i ångkärl 1 och 2 (utan fat)
Potatis	Färsk	600 g	20 min	Skivad eller tärnad. Små nypotatis kan kokas hela
Små hela potatisar	Färsk	600 g	20 min	
Sparris	Färsk	600 g	17 min	
Broccoli	Färsk	500 g	18 min	Små buketter
	Frusen	500 g	18 min	
Rotselleri	Färsk	350 g	22 min	I tärningar
Svamp	Färsk	500 g	22 min	Hel
Blomkål	Färsk	1 moyen	19 min	Små buketter
Kål (röd – grön)	Färsk	600 g	22 min	Skivad
Zucchini	Färsk	600 g	12 min	Skivad
Spenat	Färsk	300 g	13 min	Vänd runt den efter halva tillagningstiden
	Frusen	300 g	15 min	
Små gröna bönor	Färska	500 g	35 min	
	Frusna	500 g	35 min	
Morötter	Färska	500 g	15 min	Tunt skivade
Majskolvar	Färska	500 g	45 min	
Gröna bönor	Färska	500 g	35 min	Hela
Purjolök	Färsk	500 g	30 min	Skivad
Paprika	Färsk	300 g	20 min	Skuren i breda strimlor
Ärtor	Färska	400 g	20 min	Urtagna ur skidorna
	Frusna	400 g	20 min	
Pärllök	Färsk	400 g	15 min	Skär de gröna stjälkarna

SV

Ris

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
För ca 1/4 liter långkornigt vitt ris eller Basmati	30 g	70 ml	20 min	Tvätta riset väl före tillagning. Placera riset och kallt vatten i ångkoppen utan locket på. Använd ångkärl nr 3

Frukt

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Päron	Färska	4	25 min	Med ångkärl 1 och 2(utan fat). Ångkoka hela eller halverade
Bananer	Färska	4	15 min	Hela
Äpplen	Färska	5	20 min	I fjärdedelar

Tips och tekniker för ångkokning

- Lägg inte maten för tätt i ångkärlen. Lämna mellanrum så att ångan kan cirkulera så mycket som möjligt.
- För bästa resultat ska du använda bitar som är ungefär lika stora (som potatisar, grönsaker och kycklingbröst) så att de blir klara samtidigt. Storlek och tjocklek på maten påverkar tillagningstiden.
- Undvik att lyfta på locket för att kontrollera hur långt tillagningen kommit för ofta eftersom ånga släpps ut och tillagningstiden kan bli längre.
- Om du behöver använda plastfolie ska du alltid använda en sort som kan användas i mikrovågsugnar. Plastfolie används ofta för att förhindra att kondens bildas och förstör ömtålig mat som t.ex. vaniljsås. Undvik att använda aluminiumfolie eftersom det har en tendens att förlänga tillagningstiden.
- När du väljer mat för ångkokning ska du välja matvaror som storleksmässigt passar ångkärlet, särskilt om de ska tillagas hela, såsom fisk.
- Man kan ge ångkokt mat en lätt smak om man tillsätter färska örter, citron- eller apelsinklyftor, vitlök eller lök. Dessa kan placeras antingen direkt under eller ovanpå maten i ångkärlet.
- För att ge kött, fågel eller fisk en läcker smak plus att göra dem saftiga och mjuka ska du marinera dem några timmar före tillagningen. Marinaden kan vara en enkel blandning av vin och färska örter eller en kryddstark barbecue- eller tandoorimix.
- Frusna grönsaker kan ångkokas från fruset tillstånd. Skaldjur, fågel och övrigt kött måste vara helt tinat före ångkokning.
- För vissa rätter med lång tillagningstid kommer du att behöva fylla på med mer kallt vatten under ångkokningen.
- Använd alltid grytvantar när du hanterar ångkärlen eller ångkopparna under eller efter tillagningen.

Rätter för ångkoppar

Förbereda rätter för ångkoppar

Du kan tillaga olika rätter i ångkopparna, antingen från ångkokarens receptbok eller från dina egna recept. Placera den förberedda blandningen i kopparna och var noga med att inte fylla dem för mycket för att förhindra spill då vissa rätter jäser under tillagning. Täck över kopparna vid behov med hjälp av locken. Placera de fyra kopparna i hållaren - fig. 16. Ta hållaren i handtaget och placera den i kärlet - fig. 17.

Kopparna måste alltid placeras i det övre kärlet (kärl nr 3) direkt under locket.

Ta bort ångkopparna

Använd grytvantar. Ta bort locket med hjälp av handtaget. Ta bort kopparna med hjälp av hållarens handtag. Ta ut kopparna ur hållaren och ta bort locken (om du använt locken). Om det behövs kan du kyla ned kopparna genom att ställa dem i kallt vatten. Gör detta med hjälp av hållaren. Vänta tills kopparna är rumstempererade innan du placerar dem i kylskåpet. Servera i kopparna.

Underhåll och rengöring

Rengöra ångkokaren

- Dra ur nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Kontrollera att ångkokaren svalnat helt innan du tömmer vätskeuppsamlaren och vattentanken.
- Diska alla löstagbara delar med hjälp av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.
- Alla delar utom den nätanslutna underdelen kan diskas i maskin.

Sänk inte ned den nätanslutna underdelen i vatten.
Använd inte slipande rengöringsprodukter.

SV

Avkalka din ångkokare

För bästa resultat ska du avkalka din ångkokare efter var 8:e användning.
Gör så här:

- Ta bort vätskeuppsamlaren.
- Häll 1 liter kallt vatten i vattentanken.
- Tillsätt 1 glas (ca 150 ml) ättika (finns i mataffären)
- Låt det avkalka över natten
- Skölj insidan av vattentanken flera gånger med varmt vatten.
- Använd inte andra avkalkningsprodukter.

Förvaring

- Förvara ångkokningskopparna med lock inuti vätskeuppsamlaren.
- Vänd kärl 1 upp och ned på underdelen.
- Sätt de två faten ovanpå kärl 1 - fig.18.
- Placera kärl 2 i kärl 3 och vänd sedan båda upp och ned och placera dem på underdelen. Placera kopphållaren ovanpå och sedan locket - fig.19.

Alla delar kan förvaras inuti ångkokaren.

Viktige sikkerhetsforanstaltninger

Sikkerhetsanvisninger

- Les og følg bruksanvisningen. Ta godt vare på den. Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
  Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet de gjeldende sikkerhetsbestemmelsene og -direktivene på produksjonstidspunktet (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, forskrifter for materialer i kontakt med næringsmidler, miljø...).
- Kontroller at spenningsnivået for strømforsyningen stemmer overens med den på apparatet (vekselstrøm).
- På grunn av forskjellene mellom de gjeldende standardene, må apparatet kontrolleres av et godkjent servicesenter hvis det brukes i et annet land enn der det ble kjøpt.
- Apparatet må ikke plasseres nær en varmekilde eller i en varm ovn, siden dette kan føre til alvorlig skade.
- Bruk en flat, stabil, varmefast arbeidsflate som ikke er utsatt for vannsprut.
- La ikke apparatet være i drift uten tilsyn. Må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre dette skjer under tilsyn eller de blir instruert i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la ledningen henge og slenge.
- Plugg alltid apparatet inn i en jordet stikkontakt.
- Ikke bruk en skjøteledning. Hvis du likevel velger å bruke en skjøteledning på eget ansvar, må den være uskadet, ha et jordet støpsel og være egnet til apparatets strømnivå.
- Ikke koble fra apparatet ved å dra i ledningen.
- Ikke ta apparatet i bruk hvis:
  - apparatet eller ledningen er skadet.
  - apparatet har falt ned eller har synlige skader, eller ikke fungerer som det skal.
  Hvis noe av det ovenstående oppdages, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter. Demonter ikke apparatet på egen hånd.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- **Brannskader kan inntreffe hvis man berører apparatets varme overflate, det varme vannet, dampen eller maten.**
- Koble alltid fra apparatet:
  - rett etter bruk,
  - når det skal flyttes,
  - før rengjøring eller vedlikehold.
- Senk aldri apparatet ned i vann!
- Ikke plasser apparatet nær en vegg eller et skap: Dampen som produseres av apparatet kan forårsake skade.
- Flytt ikke apparatet når det er fullt av væske eller varm mat.
- Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk. Ved profesjonell bruk, feilaktig bruk eller hvis anvisningene ikke følges, fraskriver produsenten seg alt ansvar og garantien ugyldiggjøres.
- Apparatet er ikke beregnet på følgende bruksområder, og garantien gjelder ikke for:
  - personalkjøkken i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer,
  - gårdshus,
  - hoteller, moteller og andre miljøer med hjemlig preg,
  - bed&breakfast-mijøer.
- Koketider er kun ment å være veiledende.
- Ikke berør apparatet under dampkoking, og bruk grytekluter for å fjerne lokket og dampkokingskurvene.

- Hvis en dampkokingskopp skades, må den ikke brukes lenger.
- Hvis du har problemer eller spørsmål, kan du kontakte vårt kundeservicesenter eller besøke vårt nettsted:

Hjelpenummer:	Storbritannia	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Irland	(01) 677 4003	
	Australia	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	NZ	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar strømledning:** hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning eller -enhet fra et Tefal-autorisert servicesenter.
- **Hvis apparatet er utstyrt med en fastmontert strømledning:** hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av et Tefal-autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.

Beskytt miljøet

- Apparatet er beregnet på å fungere i mange år. Når du bestemmer deg for å skifte det, må du imidlertid tenke på hvordan du kan bidra til å beskytte miljøet.
- Før du kaster apparatet må du ta batteriet ut av tidsuret og kaste det ved et lokal kommunalt gjenvinningsanlegg (i henhold til modell).

Miljøvern kommer først!

ⓘ Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

NO

Beskrivelse

1. Lokk
2. Kokebrett
3. Dampkokingskurver – nummerert 1, 2 og 3
4. Avtakbar base
5. Juicesamler
6. Innvendig vannivåindikator
7. Varmeelement
8. Vannbeholder
9. Strømforsyningsbase
10. Dampkokingskopper og -lokk
11. Holder for dampkokingskopper
12. Av/på-styreplate
13. Programstyreplate
14. + styreplate
15. – styreplate
16. LCD-skjerm
    - **a.** Kokenivåindikator
    - **b.** Klokke
    - **c.** Indikator for lavt vannivå
    - **d.** Tidsur
17. « vitamin + »-styreplate

Bruksanvisning

Før første anvendelse

- Rengjør vannbeholderen med en fuktig, ikke-slipende svamp - fig. 1.
- Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll av og tørk.

Senk ikke strømforsyningsbasen ned i vann.

Fyll vannbeholderen

Ikke bruk krydder, urter eller andre væsker enn vann i vannbeholderen. Kontroller at vannbeholderen (8) er fylt opp med vann til maksimumsnivået før bruk av dampkokeren.

- Hell kaldt vann rett inn i vannbeholderen opp til maksimumsnivået (1,5 liter) - fig. 2.
- Sett juicesamleren på vannbeholderen - fig. 3.
- Sett den avtakbare basen (4) i kurv 1 og kokebrettene i kurv 2 og 3, om nødvendig - fig. 4.
- Sett på kurv 1, 2 og 3 med basene på plass, og deretter lokket - fig. 5.
- Bruk friskt vann ved hver anvendelse, og kontroller at vannbeholderen er fylt opp til maksimumsnivået.

Koking

Velg koketid

- Plugg inn dampkokeren og slå den på: et pip høres og vises - fig. 6.
- Hvis ingen andre handlinger utføres, blir skjermen blank og dampkokeren går inn i hvilemodus etter 2 minutter .
- Still inn koketiden med + og – styreplatene (maks. 60 min.) - fig. 7.
- 5 sek. senere (eller med et raskt trykk på av/på-styreplaten) starter dampkokingen. « vitamin + »-styreplaten tennes og kokesymbolet vises - fig. 8.
- Du kan endre koketiden når som helst etter at kokingen har startet ved å trykke på + eller – styreplaten - fig. 7.
- I løpet av kokingen reduseres den viste tiden med minutter og deretter med sekunder i det siste minuttet.

Med et langt trykk på + eller – styreplaten kan du øke eller redusere koketiden raskere.

Bruke « vitamin + »-styreplaten

Etter noen minutters koking kan du stanse « vitamin + »-programmet manuelt ved å trykke på den opplyste styreplaten - fig. 9.

- Dampkokeren din er utstyrt med en « vitamin + »-styreplate som reduserer koketiden og bevarer hele vitamininnholdet.
- Styreplaten tennes når kokingen starter. Dette gjør det mulig å starte kokeprosessen raskere på grunn av høyere dampproduksjon.
- « vitamin + »-styreplatelyset slukkes automatisk når mengden damp er tilstrekkelig for kokeprosessen.
- Hvis « vitamin + »-styreplaten ikke tennes og du griper inn i kokeprosessen (for eksempel setter inn en kurv, fjerner lokket for å kontrollere kokeprosessen, osv.), kan du trykke på « vitamin + »-styreplaten for å erstatte den tapte dampen - fig. 9.

Under koking

- Hvis vises (+ lydalarm) - fig. 10, må du fjerne kurvene og juicesamleren forsiktig med grytekluter og fylle opp vann til maksimumsnivået. Dampkokeren gjenopptar kokeprosessen automatisk.

Berør ikke varme overflater eller varm mat under kokingen. Bruk grytekluter.
Hvis vannbeholderen er tom, stanser dampkokeren oppvarmingen.

Forsinket start

Den forsinkede starttiden kan endres når som helst.

- Still inn koketiden med + og – styreplatene (maks. 60) - fig. 7.
- Trykk på Prog-styreplaten - fig. 14. Programmeringssymbolet PROG vises og klokken blinker.
- Velg tidspunktet når kokingen skal slutte - fig. 7 (økes med 15 min., deretter per time).
- 5 sek. senere aktiveres den forsinkede starten og klokken forsvinner. Et pip høres deretter i et par sekunder, som angir at kokingen er innstilt.
- På slutten av forsinkelsesperioden skifter dampkokeren automatisk til kokemodus.

Hold varm-funksjon

- Et pip høres to ganger på slutten av koketiden.
- Hold varm-funksjonen starter automatisk på slutten av kokeprosessen, og hold varm-symbolet vises - fig. 11.
- Hold varm-tiden som har gått (siden slutten av kokingen) vises.

Når hold varm-funksjonen er aktivert er det ikke mulig å utføre andre handlinger, bortsett fra stopp ved behov.

NO

Fjerne maten

Bruk grytekluter når du håndterer kurver, håndtak og lokk.

- Fjern lokket ved hjelp av håndtaket.
- Fjern kokebrettene og dampkokingskurvene ved hjelp av håndtakene - fig. 12 og 13.
- Server maten.

Stanse dampkokeren

- Ett trykk på av/på-styreplaten stanser hold varm-funksjonen - fig. 15.
- Et trykk til setter dampkokeren i hvilemodus .
- Etter 1 time i hold varm-modus skifter dampkokeren til hvilemodus. Lyset slukkes .
- Koble fra dampkokeren.

Hvis du vil slå av dampkokeren når « lavt vannivå »-indikatoren er på, må du trykke to ganger på av/på-styreplaten.

Tabell over koketider

Koketidene er omtrentlige, og kan variere avhengig av størrelsen på maten, plassen mellom maten, mengden mat, invdividuelle preferanser og nettspenningen.

Bruk grytekluter når du håndterer kurvene under kokingen.

Kjøtt – Fjærkre

Tilberedning	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Kyllingbryst (beinfritt)	Fersk hel	350 g	20 min	2 kyllingbryst i en dampkokingskurv
	Små stykker	450 g	17 min	
Kyllinglår	Fersk hel	2	36 min	
Kalkunfilet	Tynn	600 g	24 min	
Svinefilet	Fersk	700 g	38 min	Skjær i 1 cm tykke skiver
Lammestek	Fersk	500 g	14 min	
Pølser	Tykke	10	10 min	
	Tynne	10	10 min	

Fisk – Skalldyr

Tilberedning	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Tynne fiskefileter (torsk, hyse, rødspette, flyndre, laks...)	Fersk	450 g	15 min	
	Frossen	370 g	18 min	
Fiskesteker (torsk, hyse, rødspette, flyndre, laks...)	Fersk	400 g	15 min	
Hel fisk (ørret, regnbueørret, havabbor)	Fersk	600 g	25 min	
Muslinger	Fersk	1 kg	20 min	
Reker	Fersk	200 g	5 min	
Kamskjell	Fersk	100 g	5 min	

Grønnsaker

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Artisjokk	Fersk	2	55 min	Hel i dampkokingskurv 1 og 2 (uten kokebrett)
Poteter	Fersk	600 g	20 min	Skiver eller terninger. Små nypoteter kan kokes hele
Ratte-poteter	Fersk	600 g	20 min	
Asparges	Fersk	600 g	17 min	
Brokkoli	Fersk	500 g	18 min	Små buketter
	Frossen	500 g	18 min	
Selleri	Fersk	350 g	22 min	I terninger
Sopp	Fersk	500 g	22 min	Hel
Blomkål	Fersk	1 medium	19 min	Små buketter
Kål (rød-grønn)	Fersk	600 g	22 min	Skiver
Courgette	Fersk	600 g	12 min	Skiver
Spinat	Fersk	300 g	13 min	Snu halvveis i kokingen
	Frossen	300 g	15 min	
Tynne grønne bønner	Fersk	500 g	35 min	
	Frossen	500 g	35 min	
Gulrøtter	Fersk	500 g	15 min	Tynne skiver
Maiskolber	Fersk	500 g	45 min	
Grønne bønner	Fersk	500 g	35 min	Hel
Purreløk	Fersk	500 g	30 min	Skiver
Paprika	Fersk	300 g	20 min	Skjært i brede strimler
Erter	Fersk	400 g	20 min	Med skall
	Frossen	400 g	20 min	
Sølvløk	Fersk	400 g	15 min	Skjær bort stilken

NO

Ris

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
For én kopp med hvit langkornet ris eller basmatiris	30 g	70 ml	20 min	Vask risen godt før koking. Tilsett ris og kaldt vann i dampkokings-koppen uten lokk. Bruk dampkokingskurv nr. 3

Frukt

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Pærer	Fersk	4	25 min	Med dampkokingskurv nr. 1 og 2 (uten kokebrett). Dampkok hel eller halv
Bananer	Fersk	4	15 min	Hel
Epler	Fersk	5	20 min	Firedelt

Dampkokingstips og -teknikker

- Ikke pakk maten for tett sammen i dampkokingskurvene. Pass på at det er nok plass til at dampen kan sirkulere mest mulig.
- Du oppnår best resultater ved å bruke matstykker av omtrent samme størrelse (for eksempel poteter, grønnsaker og kyllingbryst) slik at de kokes samtidig. Matens størrelse og tykkelse vil påvirke koketiden.
- Ikke løft på lokket for ofte for å kontrollere kokeprosessen, siden dette fører til tap av damp og kan forlenge koketiden.
- Hvis oppskrifter krever bruk av plastfolie, må man alltid bruke universaltypen som kan brukes i mikrobølgeovner. Plastfolie brukes ofte for å unngå kondensdannelse som kan ødelegge delikat mat som f.eks. eggekrem. Unngå bruk av folie, siden det har en tendens til å øke dampkokingstiden.
- Når du velger mat til dampkoking, må du velge mat med en størrelse som passer i dampkokingskurven, dette gjelder spesielt for mat som kokes hel, for eksempel fisk.
- Dampkokt mat kan smakes til ved å tilsette ferske urter, sitron- eller appelsinskiver, hvitløk eller løk. Disse kan legges enten rett under eller over maten i dampkokingskurven.
- Du kan gi kjøtt, fjærkre og fisk deilig smak og gjøre dem saftige og møre ved å marinere dem i noen timer før dampkoking. Marinaden kan være en enkel blanding av vin og ferske urter, eller en sterk grill- eller tandoori-blanding.
- Frosne grønnsaker kan dampkokes fra frossen tilstand. Skalldyr, fjærkre og kjøtt må tines helt før dampkoking.
- For noen oppskrifter med lang koketid, for eksempel dampet pudding, må du tilsette mer kaldt vann under dampkokingen.
- Bruk alltid grytekluter når du håndterer kurvene eller dampkokingskoppene under eller etter koking.

Oppskrifter for dampkokingskopp

Tilberedning av retter i dampkokingskopp

Du kan tilberede retter i dampkokingskoppene, enten oppskrifter fra dampkokerens kokebok eller dine egne oppskrifter. Tilsett den klargjorte blandingen i koppene, men pass på at de ikke fylles til randen. Overfylling kan føre til søl, siden noen retter heves under koking. Om nødvendig, dekk til koppene med lokkene. Sett de fire koppene i holderen - fig. 16. Grip holderen i håndtaket og sett den i kurven - fig. 17.

Koppene må alltid plasseres i den øverste kurven (kurv nr. 3) rett under lokket.

Fjerne dampkokingskoppene

Bruk grytekluter. Fjern lokket ved hjelp av håndtaket. Fjern koppene ved hjelp av holderhåndtaket. Ta koppene ut av holderen og fjern lokkene (hvis oppskriften bruker lokk). Om nødvendig kan koppene avkjøles ved å sette dem i kaldt vann. Bruk holderen til dette. Vent til koppene har nådd romtemperatur før de settes i kjøleskapet. Server retten i koppene.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøre dampkokeren

- Koble fra dampkokeren etter bruk.
- La den kjøles helt ned før den rengjøres.
- Kontroller at dampkokeren er helt nedkjølt før du tømmer juicesamleren og vannbeholderen.
- Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll av og tørk.
- Alle deler bortsett fra strømforsyningsbasen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Senk ikke strømforsyningsbasen ned i vann.
Bruk ikke slipende rengjøringsprodukter.

Fjerne kalk fra dampkokeren

NO

Du oppnår best resultater ved å fjerne kalk fra dampkokeren etter hver 8. anvendelse.
Dette gjøres på følgende måte:

- Fjern juicesamleren
- Hell 1 liter kaldt vann inn i vannbeholderen
- Tilsett 1 glass (omtrent 150 ml) hvit eddik (tilgjengelig i jernvareforretninger)
- La det stå natten over for å avkalkes
- Skyll innsiden av vannbeholderen flere ganger med varmt vann.
- Bruk ikke andre kalkfjerningsmidler.

Oppbevaring

- Oppbevar dampkokingskoppene med lokkene i juicesamleren.
- Snu kurv 1 opp ned på basen
- Sett de to kokebrettene oppå kurv 1 - fig.18.
- Sett kurv 2 i kurv 3, snu begge opp ned og sett dem på basen. Sett koppholderen øverst og deretter lokket - fig.19.

Alle deler kan oppbevares i dampkokeren.

Tärkeitä turvaohjeita

Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Pidä ne hyvässä tallessa. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen kanssa.
  Laite täyttää valmistusajankohtana voimassa olevat turvallisuusmääräykset ja direktiivit (mm. pienjännitelaitteet, elektromagneettinen säteily, elintarvikesäädökset, ympäristö)
- Varmista, että jännite vastaa laitteessa annettua (vaihtovirta, AC).
- Koska eri maissa on käytössä erilaisia jännitteitä, tarkastuta laite valtuutetussa huollossa, jos käytät laitetta toisessa maassa.
- Älä pidä laitetta lähellä lämmönlähteitä äläkä kuumassa uunissa. Seurauksena voi olla vakava vahinko.
- Aseta laite tasaiselle, tukevalle ja lämmönkestävälle tasolle. Suojaa roiskeilta.
- Älä jätä laitetta käyntiin valvomatta. Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan luettuna) käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei myöskään saa käyttää henkilö, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut ohjeita turvallisesta käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa.
- Älä jätä laitteen johtoa roikkumaan.
- Liitä laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin käytät jatkojohtoa, sen on oltava hyväkuntoinen, maadoitettu ja sovittava laitteen käyttämään virtaan.
- Älä irrota johtoa pistorasiasta vetämällä johdosta, vaan pistotulpasta.
- Älä käytä laitetta, jos:
  - laite tai johto on vaurioitunut.
  - laite on pudonnut, siinä näkyy selviä vaurion merkkejä tai jos se ei toimi kunnolla.
  Lähetä laite tällöin valtuutettuun huoltoon. Älä pura laitetta itse.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi vaurioituneen virtajohdon vaihtamisesta vastaa valmistaja, valtuutettu huolto tai muu vastaava henkilö.
- **Laitteen kuumaan pintaan, kuumaan veteen, höyryyn tai ruokaan koskeminen voi aiheuttaa palovamman.**
- Irrota virtajohto aina:
  - kun et enää käytä laitetta,
  - kun siirrät sitä,
  - ennen puhdistusta tai hoitoa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen!
- Älä sijoita laitetta seinän tai kaapin lähelle: laitteesta poistuva höyry voi aiheuttaa vahinkoja.
- Älä siirrä laitetta, kun se on täynnä nestettä tai kuumaa ruokaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa laitteen vioista jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin tiloihin, eikä takuu ole voimassa, jos sitä käytetään:
  - työpaikkojen henkilökuntatiloissa ja -keittiöissä:
  - maatiloilla;
  - hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
  - bed and breakfast- tiloissa.
- Annetut valmistusajat ovat ohjeellisia.
- Älä koske laitteeseen sen ollessa toiminnassa. Käytä patakintaita aukaistessasi kantta ja nostaessasi höyrytyskoreja.
- Älä käytä viallista höyrytyskuppia.
- Mikäli sinulla on tuotteesta jotakin kysyttävää, ota yhteys asiakaspalveluumme tai käy verkkosivullamme:

Tuki: Suomi 0845 602 1454
Groupe SEB Finland
Kutojantie 7
02630 Espoo Puh: (09) 622 9420
Faksi: (09) 6229 4255 www.tefal.fi

- **Jos laitteessa on irrotettava virtajohto:** vaurioitunut virtajohto on vaihdettava uuteen, jota on saatavilla Tefalin valtuutetusta huollosta.
- **Jos laitteessasi on kiinteä virtajohto:** Vaaratilanteiden välttämiseksi vaurioituneen virtajohdon vaihtamisesta vastaa valmistaja, valtuutettu huolto tai muu vastaava henkilö.

Ympäristön suojelu

- Laitteesi on suunniteltu toimivan monia vuosia. Vaihtaessasi sitä uuteen, muista suojella ympäristöä.
- Ennen laitteen asianmukaista kierrätystä poista ajastimesta paristot.

Ympäristö ensin!

ⓘ Laite sisältää arvokkaita osia, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää.
➲ Toimita laite paikalliseen kierrätyskeskukseen.

Kuvaus

1. Kansi
2. Kypsennysalustat
3. Höyrytyskorit – numerointi 1,2 & 3
4. Irrotettava pohja
5. Liemenkeruuastia
6. Vedenpinnan korkeuden osoitin
7. Lämpöelementti
8. Vesisäiliö
9. Virta-alusta
10. Höyrytyskupit ja kannet
11. Höyrytyskuppiteline
12. On/off -painike
13. Ohjelmointipainikkeet
14. Plus-painike
15. Miinus-painike
16. LCD-näyttö
    - **a.** Kypsennystason osoitin
    - **b.** Kello
    - **c.** Veden vähyyden osoitin
    - **d.** Ajastin
17. « vitamin + » -painike

FI

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista vesisäiliö kostealla, hankaamattomalla sienellä - fig. 1.
- Pese kaikki irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa.

Älä upota virta-alustaa veteen.

Vesisäiliön täyttäminen

Älä käytä vesisäiliössä veden lisäksi mitään muita mausteita, yrttejä tai nesteitä. Tarkista, että vesisäiliössä (8) on enimmäismäärä vettä ennen höyrykeittimen käynnistystä.

- Kaada kylmä vesi suoraan vesisäiliöön maksimitasoon asti (1,5 litraa) - fig. 2.
- Aseta liemenkeruuastia vesisäiliön päälle - fig. 3.
- Aseta irrotettava pohja (4) koriin 1 ja kypsennysalustat koriin 2 ja 3 tarvittaessa - fig. 4.
- Aseta korit 1,2 ja 3 pohjineen paikalleen ja lopuksi kansi - fig. 5.
- Käytä aina uutta vettä joka käyttökerralla, ja tarkista että vettä on aina enimmäismäärä.

Kypsennys

Kypsennysajan valinta

- Kytke virtajohto pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Laitteesta kuuluu merkkiääni ja näytöllä näkyy virtasymboli - fig. 6.
- Jos mitään muuta ei tehdä, näyttöruutu tyhjenee ja höyrykeitin siirtyy valmiustilaan 2 minuutin kuluttua.
- Aseta kypsennysaika plus- ja miinus-painikkeilla (enintään 60 min.) - fig. 7.
- Höyrytys alkaa viiden sekunnin kuluttua (tai lyhyen on/off-painikkeen painalluksen jälkeen). « vitamin + » -painikkeeseen syttyy valo ja näytössä näkyy kypsennyksen symboli - fig. 8.
- Voit muuttaa kypsennysaikaa milloin tahansa painamalla plus- tai miinus-painiketta - fig. 7.
- Kypsennyksen aikana näytöllä oleva aika vähenee yhden minuutin välein, ja viimeisen minuutin aikana yhden sekunnin välein.

Painamalla plus- ja miinus-painiketta pidempään voit muuttaa kypsennysaikaa nopeammin.

« vitamin + » -painikkeen käyttäminen

Kun kypsennys on ollut käynnissä muutaman minuutin, voit lopettaa « vitamin + » -ohjelman painamalla valaistua painiketta - fig. 9.

- Höyrykeittimessä on « vitamin + » -painike, joka vähentää kypsennysaikaa ja säilyttää ruokien täyden vitamiinipitoisuuden.
- Painikkeeseen syttyy valo kypsennyksen alkaessa. Kypsentyminen tapahtuu nopeammin, koska höyryä syntyy enemmän.
- « vitamin + » -painikkeen valo sammuu automaattisesti, kun ruoan kypsentämiseksi tarvittavaa höyryä on riittävästi.
- Jos « vitamin + » painikkeessa ei ole valoa ja keskeytät kypsennyksen (esim jos lisäät korin, nostat kannen tms), paina ko. painiketta uudelleen, jolloin hävinnyt höyry muodostuu uudelleen - fig. 9.

Kypsennyksen aikana

- Jos näytöllä on merkki (ja laitteesta kuuluu hälytysääni) - fig. 10, poista varovasti korit ja liemenkeruuastia patakintaat kädessä ja lisää vettä maksimitasoon asti. Kypsennys jatkuu tämän jälkeen automaattisesti.

Älä koske kuumiin pintoihin tai ruokaan kypsennyksen aikana. Käytä patakintaita. Jos vesisäiliö on tyhjä, höyrykeitin pysähtyy automaattisesti.

Ajastus

Ajastusajankohtaa voidaan muuttaa vapaasti.

- Aseta kypsennysaika plus- ja miinus-painikkeilla (enintään 60 min.) - fig. 7.
- Paina Prog-painiketta - fig. 14. Näytössä näkyy ohjelmointimerkki ja kellossa vilkkuu .
- Valitse aika, jolloin kypsennyksen halutaan päättyvän - fig. 7 (aluksi 15 minuutin välein, sitten tunnin välein).
- Viiden sekunnin kuluttua ajastus on käynnissä ja kellon näyttö sammuu . Muutaman sekunnin kuluttua kuuluva äänimerkki ilmoittaa, että kypsennysaika on asetettu.
- Ajastuksen loputtua höyrykeitin käynnistyy automaattisesti.

Lämpimänä pito

- Kypsennyksen lopuksi kuuluu kaksi peräkkäistä äänimerkkiä.
- Lämpimänä pidon toiminto käynnistyy automaattisesti kypsennyksen jälkeen , ja näytöllä näkyy merkki - fig. 11.
- Lämpimänäpitoaika (kypsennyksen loputtua) näkyy näytöllä.

Lämpimänä pidon aikana ei voida käyttää muita toimintoja, paitsi tarvittaessa pysäytystä.

FI

Ruokien nostaminen pois keittimestä

Käytä patakintaita käsitellessäsi koreja, kahvoja ja kantta.

- Nosta kansi kahvastaan.
- Poista kypsennysalustat ja höyrytyskorit käyttämällä kahvoja - fig. 12 ja 13.
- Tarjoile.

Keittimen pysäyttäminen

- Yksi painallus pysäyttää lämpimänäpitotoiminnon - fig. 15.
- Toinen painallus siirtää keittimen valmiustilaan .
- Tunnin lämpimänä pidon jälkeen keitin siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Valo sammuu .
- Vedä pistoke irti pistorasiasta.

Jos haluat pysäyttää keittimen, kun veden vähyyden merkkivalo syttyy, paina on/off-painiketta kahdesti.

Kypsennysaikojen taulukko

Oheiset kypsennysajat ovat suuntaa-antavia ja vaihtelevat ruoan koon, ruokien välissä kiertävän ilman, ruoan määrän, mieltymysten sekä käyttöjännitteen mukaan.

Käytä patakintaita kun käsittelet koreja kypsennyksen aikana.

Liha - Siipikarjanliha

Ruoka	Tyyppi	Määrä	Kypsennysaika	Suositus
Broilerin rintapala (luuton)	Tuore, kokonainen	350 g	20 min	2 rintapalaa yhteen koriin
	Pienet palat	450 g	17 min	
Broilerin koipireisi	Tuore, kokonainen	2	36 min	
Kalkkunan rintaleike	Ohut	600 g	24 min	
Porsaanfile	Tuore	700 g	38 min	Siivun paksuus 1 cm
Lampaanpaisti	Tuore	500 g	14 min	
Makkara	Nakit	10	10 min	

Kalat, äyriäiset

Ruoka	Tyyppi	Määrä	Kypsennysaika	Suositus
Ohuet kalafileet (turska, kolja, kampela, lohi, meriantura)	Tuore	450 g	15 min	
	Pakaste	370 g	18 min	
Ohuet kalafileet (turska, kolja, kampela, lohi, meriantura)	Tuore	400 g	15 min	
Kokonainen kala (taimen, kirjolohi, meriahven)	Tuore	600 g	25 min	
Simpukat	Tuore	1 kg	20 min	
Katkaravut	Tuore	200 g	5 min	
Kotilot	Tuore	100 g	5 min	

Vihannekset

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsenny-saika	Suositus
Artisokka	Tuore	2	55 min	Kokonaisina koreissa 1 ja 2 (ilman kypsennysalustoja)
Suositus	Tuore	600 g	20 min	Viipaleina tai kuutioina. Pienet uudet perunat voidaan kypsentää kokonaisina
Perunat	Tuore	600 g	20 min	
Parsa	Tuore	600 g	17 min	
Parsakaali	Tuore	500 g	18 min	Pieninä kukintoina
	Pakaste	500 g	18 min	
Selleri	Tuore	350 g	22 min	Kuutioina
Sienet	Tuore	500 g	22 min	Kokonaisina
Kukkakaali	Tuore	1 keskikokoinen	19 min	Pieninä kukintoina
Kaali (vihreä, punainen)	Tuore	600 g	22 min	Viipaleina
Kesäkurpitsa	Tuore	600 g	12 min	Viipaleina
Pinaatti	Tuore	300 g	13 min	Pöyhi kerran kypsennyksen puolivälissä
	Pakaste	300 g	15 min	
Leikkopavut	Tuore	500 g	35 min	
	Pakaste	500 g	35 min	
Porkkanat	Tuore	500 g	15 min	Ohuina viipaleina
Maissintähkä	Tuore	500 g	45 min	
Vihreät pavut	Tuore	500 g	35 min	Kokonaisina
Purjo	Tuore	500 g	30 min	Viipaleina
Paprikat	Tuore	300 g	20 min	Leveinä suikaleina
Herneet	Tuore	400 g	20 min	Silvittyinä
	Pakaste	400 g	20 min	
Pienet ruokasipulit	Tuore	400 g	15 min	Vihreät varret leikattuina

Riisi

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsenny-saika	Suositus
Kupillinen pitkäjyväistä valkoista tai basmati-riisiä	30 g	70 ml	20 min	Huuhtele riisi hyvin ennen kypsennystä. Kaada riisi ja kylmä vesi höyrytyskuppiin ilman kantta. Käytä höyrytyskoria nro 3

FI

Hedelmät

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsenny-saika	Suositus
Päärynä	Tuore	4	25 min	Höyrytyskorit 1 ja 2 (ilman kypsennysalustoja). Kypsennä kokonaisina tai puolikkaina
Banaanit	Tuore	4	15 min	Kokonaisina
Omenat	Tuore	5	20 min	Neljään osaan lohkottuna

Höyrytysvinkkejä ja -tekniikoita

- Älä pakkaa ruokaa liian tiukasti höyrytyskoreihin. Jätä höyrylle tilaa kiertää mahdollisimman paljon.
- Tasaisimman ja parhaimman kypsennystuloksen saat, kun ruokapalat ovat suunnilleen samankokoisia. Kypsennysaika vaihtelee ruoan paksuuden ja koon mukaan.
- Älä nostele kantta kovin usein, koska tällöin höyryä pääsee karkaamaan ja kypsennysaika pitenee.
- Jos resepteissä vaaditaan tuorekelmun käyttöä, tarkista että kelmu sopii mikroaaltouuniin. Tuorekelmulla estetään veden kertyminen, mikä pilaa helposti esim. kananmunapohjaiset kastikkeet. Kelmu lisää kypsennysaikaa.
- Valitse höyryttämistä varten koriin mahtuvia ruokia, etenkin jos ne ovat kokonaisia (esim. kala).
- Herkullisia makuvivahteita höyrytetylle ruoille antavat tuoreet yrtit, sitruuna- tai appelsiiniviipaleet, valkosipuli ja sipuli. Ne voidaan asettaa joko ruoan alle tai päälle höyrytyskoriin.
- Lihan, siipikarjan lihan ja kalan marinoiminen ennen höyrytystä antaa paitsi hyvää makua, tekee ruoasta myös kosteaa ja mureaa. Marinadiksi riittää yksinkertainen viinin ja tuoreiden yrttien sekoitus, tai se voi olla tulisempi barbecue- tai tandoorisekoitus.
- Pakastevihannekset voidaan höyryttää jäisinä. Kaikki äyriäiset, siipikarjanliha ja liha on sulatettava täysin ennen höyryttämistä.
- Pitkään kypsytettävissä ruokalajeissa kuten kohokkaissa vettä on lisättävä kypsennyksen aikana.
- Käytä aina patakintaita kun käsittelet koreja tai höyrytyskuppeja kypsennyksen aikana tai sen jälkeen.

Ruokaohjeet höyrytyskupeille

Valmistelu

Voit kypsentää höyrytyskupeissa kaikenlaisia ruokia, joko keittimen mukana toimitetusta reseptivihosta tai omista resepteistäsi. Kaada seos kuppeihin. Älä täytä niitä liiaksi, jotta ne eivät läiky yli, koska jotkut ruoat kohoavat kypsennyksen aikana. Peitä kupit tarvittaessa kansin. Aseta kupit telineeseen - fig. 16. Nosta telinettä kahvasta ja aseta se koriin - fig. 17.

Kuppien tulee olla aina ylimmässä korissa (kori 3) suoraan kannen alla.

Höyrytyskuppien poistaminen

Käytä patakintaita. Nosta kansi kahvastaan. Nosta kuppeja kahvasta. Nosta kupit pois telineestä ja poista kannet. Voit jäähdyttää kupit laittamalla ne kylmään veteen. Käytä tällöin telinettä. Odota kunnes kupit ovat jäähtyneet huoneenlämpöisiksi ennen kuin laitat ne jääkaappiin. Tarjoile valmis ruoka kupeista.

Huolto ja puhdistus

Höyrykeittimen puhdistus

- Irrota virtajohto käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Tarkista, että laite on täysin jäähtynyt ennen liemenkeruuastian ja vesisäiliön tyhjennystä.
- Pese kaikki irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa.
- Kaikki osat virtajohtoa lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa.

Älä upota virta-alustaa veteen.
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kalkinpoisto

Poista kalkki kahdeksan käyttökerran välein.
Tee näin:

- Poista liemenkeruuastia
- Kaada 1 litra kylmää vettä vesisäiliöön.
- Lisää 150 ml valkoetikkaa.
- Anna nesteen vaikuttaa yön yli.
- Huuhtele vesisäiliö useita kertoja lämpimällä vedellä.
- Älä käytä muita kalkinpoistoaineita.

FI

Säilytys

- Säilytä höyrytyskuppeja kansineen liemenkeruuastiassa.
- Käännä kori 1 ylösalaisin pohjan päälle
- Aseta kaksi kypsennysalustaa 1 höyrytyskorin päälle - fig.18
- Aseta höyrytyskori 2 korin 3 sisään, käännä molemmat ylösalaisin ja pohjan päälle. Aseta kuppiteline päälle ja lopuksi kansi - fig.19.

Kaikki osat voidaan säilyttää höyrykeittimen sisällä.